

ENTREES / STARTERS

- Salade lyonnaise aux lardons et son œuf poché 15,00 €
Lyonnaise salad with bacon and poached egg
Salade verte mélangée, croûtons, lardons, œuf poché
Green salad with croutons, bacon and poached egg
- Melon, mozzarella bufala au jambon serrano 16,00 €
Melon, mozzarella buffalo and ham serrano
- Crevettes sauvages, déclinaison de brocolis à la cacahuète 16,00 €
Wild shrimp, broccoli with peanuts
- Salade Italienne 17,00 €
(salade, tomate, melon, jambon cru Serrano, mozzarella bufala et pesto)
Italian Salad
(salad, tomato, melon, Serrano ham, mozzarella buffalo and pesto)
- Salade Fraîcheur 17,00 €
(Salade verte, pamplemousse, avocat, crevettes, tomate, sauce cocktail)
Fresh Salad
(Green salad, grapefruit, avocado, prawns, tomato and cocktail sauce)
- Tartare de cabillaud et de saumon, citron vert et soja 18,00 €
Cod and salmon tartare, lime and soy
- Salade périgourdine 19,00 €
(Salade verte, tomate, haricots verts, magret de canard fumé, gésiers, foie gras)
Perigourdine salad
(Green salad, tomato, green beans, smoked duck breast, gizzards, foie gras)

PÂTES / PASTA

- Tagliatelles fraîches à la carbonara 15,00 €
Carbonara fresh tagliatelle
- Tagliatelles fraîches aux crevettes, chorizo ibérique et poivrons 19,00 €
Fresh tagliatelle with shrimp, Iberian chorizo and peppers
- Des ravioles du Royans dans un velouté aux poireaux, une escalope de foie gras juste poêlée 20,00 €
Ravioles from Royans with a seared slice of foie gras and leeks

POISSONS / FISH

Quenelle de brochet, risotto crémeux, sauce aux crustacés <i>Pike quenelle with lobster sauce and black rice</i>	16,00 €
Burger de la mer (cabillaud, crevettes, cheddar, petite ratatouille au basilic, frites maison) <i>Burger of the sea (cod, shrimp, cheddar, vegetables, homemade fries)</i>	19,00 €
Dos de cabillaud à la cacahuète <i>Cod with peanut</i>	22,00 €
Risotto aux Saint-Jacques, crevettes et pleurotes <i>Scallop risotto with shrimp and mushrooms</i>	26,00 €

VIANDES / MEAT*

Tartare de bœuf charolais « au couteau » 180 Gr, frites maison et salade <i>Charolais beef tartare 180 gr, homemade fries and salad</i>	15,00 €
Carpaccio de bœuf à l'italienne, frites maison et salade <i>Thin slices of raw beef, homemade fries and salad</i>	17,00 €
Travers de porc caramélisé au miel, purée de patates douces <i>Caramelized pork ribs with honey, mashed sweet potatoes</i>	18,00 €
Burger façon Rossini, frites maison (comptée d'oignons, foie gras, cheddar, roquette et steak) <i>Rossini Style Burger, homemade fries (onion compote, foie gras, cheddar, salad and steak)</i>	19,00 €
Faux-filet comme un tournedos au poivre du Séchuan Pommes de terre forestières <i>Rib-eye steak as a Tournedos with dried pepper sauce Forest potatoes</i>	21,00 €
Entrecôte de bœuf snackée (250 Gr) sauce béarnaise, frites maison <i>Snacked rib steak of beef (250 Gr) Béarnaise sauce, homemade fries</i>	23,00 €

*Origine des viandes : France et Union Européenne

Menu Presqu'île 30,00 €

Tartare de cabillaud et de saumon, citron vert et soja

Cod and salmon tartare, lime and soy

Ou/or

Melon, mozzarella bufala au jambon serrano

Melon, mozzarella bufala and ham serrano

Ou/or

Crevettes sauvages, déclinaison de brocolis à la cacahuète

Wild shrimp, broccoli with peanuts

Quenelle de brochet, risotto crémeux,
sauce aux crustacés

Pike quenelle with lobster sauce and black rice

Ou/or

Travers de porc caramélisé au miel, purée de patates douces

Caramelized pork ribs with honey, mashed sweet potatoes

Ou/or

Faux-filet comme un tournedos au poivre du Séchuan

Pommes de terre forestières

Rib-eye steak as a Tournedos with dried pepper sauce

Forest potatoes

Fromage blanc ou ½ St Marcellin

White fresh cheese or half dry cheese « St-Marcellin »

Ou/or

Dessert au choix

Choice of dessert

Menu Enfant à 10,00 €

Children's menu

(servi jusqu'à 8 ans)

Steak haché et pommes allumettes

Steak and fries

-

Glace (parfum au choix)

Ice cream of fruit tart

-

Un sirop à l'eau (parfum au choix)

Fruit syrup and tap water

Formules « Déjeuner »

Formules servies le midi seulement
(sauf samedis, dimanches et jours de fêtes)

*Served at lunch time only,
except Saturdays, sundays and bank holidays*

23,00 €

Entrée, plat, dessert du jour
Starter, dish and dessert of the day

18,00 €

Entrée du Jour et Plat du Jour
Starter of the day and dish of the day

13,00 €

Entrée du Jour ou Plat du Jour
Starter of the day or dish of the day

5,00 €

Dessert du jour
Dessert of the day

Vins au verre

VINS BLANCS

	Verre 12cl
AOC Beaujolais 2020 (Dne Cheysson)	6,00 €
Viognier 2020 « Vin de Pays de l'Ardèche »	6,00 €
AOC St-Joseph « Amendine » 2020 (Cave St-Désirat)	9,00 €
AOC Rully « La Chaponnière » 2020 (Dne Borgeot)	9,00 €

VINS ROUGES

AOC Chiroubles 2020 (Dne Cheysson)	6,50 €
AOP Côtes de Provence 2020 Cuvée Victoria (Château de Jasson)	8,00 €
AOC St-Joseph 2019 (Dne Farge)	9,00 €
AOC Santenay « Vieilles Vignes » 2018 (Domaine Borgeot)	10,00 €

VINS OUVERTS en pot

	Verre 12cl	¼ 25cl	Pot 46cl
AOC Macon (12°) blanc	4,00 €	7,00 €	13,00 €
AOC Côtes de Provence (12.5°) rosé	4,00 €	7,00 €	13,00 €
AOC Côtes du Rhône (12.5°) rouge	4,00 €	7,00 €	13,00 €

FROMAGES / CHEESE

Fromage blanc à la crème/ <i>fresh cheese</i>	6,00 €
Demi-Saint-Marcellin/ <i>half dry cheese</i>	6,00 €
Cervelle des canuts/ <i>fresh cheese with herbs</i>	6,00 €

DESSERTS / DESSERT

Salade de fruits frais <i>Fresh fruit salad</i>	8,00 €
Tartelette citron aux framboises <i>Lemon tart with raspberries</i>	8,00 €
Profiteroles au chocolat <i>Chocolate Profiteroles</i>	8,00 €
Clafoutis aux framboises et aux myrtilles <i>Raspberry and Blueberry Clafoutis</i>	8,00 €
Crème brûlée à la menthe et aux fruits rouges <i>Crème brûlée with mint and red fruits</i>	8,00 €
Gaspacho de fraises au basilic <i>Strawberry Gazpacho with Basil</i>	8,00 €
Café gourmand <i>Coffee with sweet little cakes</i>	8,00 €

Les coupes glacées / ice-cream

Coupe Colonel (sorbet citron, vodka) <i>Colonel Cup (lemon sorbet, vodka)</i>	9,00 €
Coupe Fraise Melba/ <i>Melba Strawberry Cup</i> (glace vanille, fraises fruits, coulis de fruits rouges, chantilly) <i>(vanilla ice cream, strawberry fruit, red fruit coulis, whipped cream)</i>	8,00 €
Café ou chocolat liégeois/ <i>Coffee or chocolate from Liège</i> (Glace chocolat, chocolat froid et chantilly) (Glace café, café et chantilly) <i>(Chocolate ice cream, cold chocolate and whipped cream)</i> <i>(Coffee, coffee and whipped cream ice cream)</i>	8,00 €
Coupe de Crèmes glacées et sorbets (3 boules)	8,00 €

Crèmes glacées : Vanille, Chocolat, Café,
Rhum-raisins, Caramel beurre salé, Coco

Sorbets : Citron vert, Framboise, passion

Espace Brasserie



Notre restaurant accueille également les groupes
pour des déjeuners, dîners, cocktails,
buffet et tout autre type de réceptions.

Pour une privatisation ou des réservations de groupes,
n'hésitez pas à nous contacter

Tél : **04 72 77 79 01**

e-mail : **jpborgeot@latassee.fr**