

# Restaurant COTE BERTHELOT



## ASSIETTES A PARTAGER

<b>Planche de charcuterie</b> <i>(Jambon blanc, Jambon cru, rosette, pâté de campagne)</i>	<b>9,00 €</b>
<b>Planche de fromages</b> <i>(Assortiment de fromages secs)</i>	<b>9,00 €</b>
<b>Planche Mixte</b> <i>(charcuterie/fromages)</i>	<b>13,50 €</b>

## Suggestions du Moment

Cocktail de notre Barman Alain <i>Cocktail of our Barman Alain</i>	<b>7,00 €</b>
Spritz <i>Spritz</i>	<b>12,00 €</b>
Vin du mois (bouteille de 75 cl) AOC Côtes de Provence « Château de Jasson » rosé Cuvée Andréas 2020 <i>Wine of the month (75 cl bottle)</i>	<b>26,00 €</b>
Bière Ambrée des Monts du Lyonnais <i>Ambrée Beer from the Monts du Lyonnais</i>	<b>6,00 €</b>
Bière Blonde des Monts du Lyonnais <i>Blonde Beer from the Monts du Lyonnais</i>	<b>6,00 €</b>

## ENTREES / STARTERS

Entrée du jour <i>Starter of the day</i>	10,00 €
Carpaccio de bœuf aux câpres, copeaux de parmesan et bouquet de roquette <i>Beef carpaccio with capers, parmesan and salad</i>	13,00 €
Salade de ravioles aux herbes fraîches et aux tomates séchées <i>"Ravioles" Salad with Fresh Herbs and Sundried Tomatoes</i>	14,00 €
Maxi salade lyonnaise aux lardons et son œuf mollet <i>Maxi lyonnaise salad with bacon and poached egg</i> Mesclun, croûtons, lardons, œuf mollet <i>Green salad with croutons, bacon and poached egg</i>	15,00 €
Saumon cru mariné au citron vert et à l'aneth <i>Raw salmon marinated in lime and dill</i>	16,00 €
Maxi salade fraîcheur Mesclun, avocat, pamplemousse, chair de crabe, saumon fumé, sauce cocktail <i>Maxi fresh salad</i> <i>Salad, avocado, grapefruit, crab, smoked salmon, cocktail sauce</i>	16,00 €

## PLATS CHAUDS / MAIN COURSES

Plat du jour <i>Dish of the day</i>	11,00 €
Tagliatelles fraîches à la crème de gorgonzola, roquette <i>Fresh tagliatelles with gorgonzola cream, salad and pistachio</i>	15,00 €
Risotto aux gambas et Saint-Jacques, coulis de crustacés <i>Risotto with pan-fried prawns and scallops</i>	21,00 €
Filet de daurade, sauce beurre blanc <i>Sea bream fillet</i>	21,00 €
Tartare de bœuf taillé au couteau <i>Sliced Beef Tartare</i>	15,00 €
Burger façon Rossini, <i>Burger with foie gras</i>	19,00 €
Entrecôte de bœuf (250 Gr) snackée, sauce béarnaise <i>Steak (250 Gr) snacked with béarnaise sauce</i>	23,00 €

\*Origine des viandes : France et Union Européenne

## FROMAGES / CHEESE

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

## DESSERTS / DESSERT

Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	5,00 €
Salade de fruits rouges <i>Red fruit salad</i>	7,00 €
Crème brûlée au citron <i>Lemon Crème Brûlée</i>	7,00 €
Fruits jaunes rôtis, financier pistache, sorbet framboise <i>Roasted yellow fruit, pistachio cake, raspberry sorbet</i>	7,00 €
Clafoutis aux fruits de saison, coulis de fruits rouges <i>Clafoutis with seasonal fruit, red fruit coulis</i>	7,00 €
Café gourmand <i>Coffee with sweet little cakes</i>	7,00 €

## Les coupes glacées / Icecream

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)	6,00 €

Crèmes glacées : Vanille, Chocolat, Café, Pistache

Sorbets : Citron vert, Framboise, Mangue

## Formules du Jour

Entrée, plat, dessert du jour

*Starter, dish and dessert of the day*

**21,00 €**

Entrée du Jour et Plat du Jour

*Starter of the day and dish of the day*

**16,00 €**

Plat du Jour et dessert du jour

*Dish of the day and Dessert of the day*

**16,00 €**

## *Vins au verre*

### **VINS BLANCS**

	<b>Verre 12 cl</b>	<b>Bouteille 75 cl</b>
Viognier 2020 « Vin de Pays de l'Ardèche »	5,00 €	26,00 €
AOC Coteaux du Lyonnais 2020 <i>vin bio</i> (Régis Descotes)	6,00 €	30,00 €

### **VINS ROUGES**

	<b>Verre 12 cl</b>	<b>Bouteille 75 cl</b>
AOC Coteaux du Lyonnais 2020 <i>vin bio</i> (Régis Descotes)	5,00 €	25,00 €
AOC Chiroubles 2020 (Domaine Cheysson)	5,00 €	26,00 €

### **LES VINS OUVERTS**

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

## **Menu BERTHELOT à 29,00 €**

**Saumon cru mariné au citron vert et à l'aneth**

*Raw salmon marinated in lime and dill*

**Ou/or**

**Carpaccio de bœuf aux câpres, copeaux de parmesan  
et bouquet de roquette**

*Beef carpaccio with capers, parmesan and salad*

**Ou/or**

**Salade de ravioles aux herbes fraîches  
et aux tomates séchées**

*"Ravioles" Salad with Fresh Herbs and Sundried Tomatoes*

---

**Filet de daurade, sauce beurre blanc**

*Sea bream fillet*

**Ou/or**

**Tartare de bœuf taillé au couteau**

*Sliced Beef Tartare*

**Ou/or**

**Entrecôte de bœuf (250 Gr) snackée, sauce béarnaise**

*Steak (250 Gr) snacked with béarnaise sauce*

---

**Fromage blanc ou ½ St Marcellin**

*Fresh cheese or half dry cheese*

**Ou/or**

**Dessert au choix**

*Selection of dessert*

## **Menu Enfant à 10,00 €**

### **Children's menu**

*(servi jusqu'à 8 ans)*

**Steak haché et sa garniture**

*Steak and fries*

-

**Glace (parfum au choix)**

*Ice cream*

-

**Un sirop à l'eau (parfum au choix)**

*Fruit syrup and tap water*

# CARTE DES BOISSONS

## APERITIFS & DIGESTIFS

Pastis, Ricard, Pernod (2cl)	4,50 €
Martini rouge ou Martini blanc (4 cl)	4,50 €
Campari (4 cl) Suze (5 cl)	5,00 €
Porto rouge ou Porto blanc (5 cl)	7,00 €
Kir - Communard	4,50 €
Americano (6 cl)	12,00 €
Coupe de Champagne brut	12,00 €
Kir royal, apéritif maison	12,00 €
Spritz	12,00 €
Chivas, Glenfiddich, Four Rose, Jack Daniel's, Ballantines (4 cl)	10,00 €
Whisky (JB, Clan Campbell 4cl), Vodka (4 cl)	7,00 €
Marc, Liqueurs, Eau de Vie de Poire (4 cl)	7,00 €
Cognac, Armagnac VSOP, Calvados VSOP (4 cl)	7,00 €

## BIERES

Bière Pession Heineken, le demi 25 cl	3,90 €
Bière Bouteille : Bière Tradition Blonde des Monts du Lyonnais « La Soyeuse » (33 cl)	6,00 €
Bière Bouteille : Bière Tradition Ambrée des Monts du Lyonnais « La Soyeuse » (33 cl)	6,00 €

## EAUX MINERALES

	Bouteille 100cl	Bouteille 50cl
San Pellegrino / Eau de Perrier	5,50 €	4,50 €
Vittel	5,50 €	4,50 €

## BOISSONS CHAUDES

Café ou Café allongé	Tasse	2,30 €
Thé, infusion		4,00 €

## JUS DE FRUITS - SODA

Jus de fruits (25cl), sodas divers (de 20 à 33 cl)	Flacon	3,90 €
--	--------	--------

## VINS PETILLANTS

Crémant de Bourgogne	Bouteille 75cl	35,00 €
Champagne Mandois Brut		57,00 €
Champagne Mandois Brut Rosé		65,00 €
Champagne Laurent-Perrier Brut		95,00 €

**LES VINS BLANCS**

AOC Beaujolais 2020 (Dne Cheysson)	25,00 €
Viognier 2020 «Vin de Pays de l'Ardèche»	26,00 €
AOC Coteaux du Lyonnais 2020 (Régis Descotes) <i>Vin Bio</i>	30,00 €
IGP Côtes de Gascogne 2020 Domaine Tariquet - Premières Grives	28,00 €
AOC St-Joseph « Amendine » 2020 (Cave de St-Désirat)	45,00 €
AOC Saint-Véran 2020 (Dne Martin)	44,00 €
AOC Puligny-Montrachet « Vieilles Vignes » 2016 (Dne Borgeot)	70,00 €

**LES VINS ROSES**

AOC Coteaux du Lyonnais 2020 (Régis Descotes) <i>Vin Bio</i>	25,00 €
AOP Côtes de Provence 2020 – Cuvée Andréas (Château de Jasson)	26,00 €

**LES VINS ROUGES**

AOC Coteaux du Lyonnais 2020 (Régis Descotes) <i>Vin Bio</i>	25,00 €
AOC Chiroubles 2020 (Dne Cheysson)	26,00 €
AOC Juliéas 2020 (Domaine Châtaignier Durand)	26,00 €
AOC Côtes du Rhône 2020 (Domaine Verquière) <i>Vin Bio</i>	22,00 €
AOC Saint-Joseph (Farge)	49,00 €
AOC Côte Rôtie « La Madinière » 2017 (Cuilleron)	105,00 €
AOC Saumur-Champigny 2020	30,00 €
AOP Côtes de Provence 2020 (Château de Jasson)	35,00 €
AOC Santenay « Vieilles Vignes » 2018 (Dne Borgeot)	49,00 €
AOC Chassagne-Montrachet « Vieilles Vignes » 2018 (Dne Borgeot)	62,00 €