

Formules du Jour

Entrée, plat, dessert du jour <i>Starter, dish and dessert of the day</i>	21,00 €
Entrée du Jour et Plat du Jour <i>Starter of the day and dish of the day</i>	16,00 €
Plat du Jour et dessert du jour <i>Dish of the day and Dessert of the day</i>	16,00 €

ENTREES / STARTERS

Entrée du jour <i>Starter of the day</i>	11,00 €
Salade lyonnaise aux lardons et son œuf poché <i>Lyonnise salad with bacon and poached egg</i>	15,00 €
Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan et pignons de pin grillés <i>Beef carpaccio, parmesan and grilled pine nuts</i>	16,00 €
Tataki de thon, sauce thaï, légumes croquants <i>Tuna tataki, Thai sauce, crunchy vegetables</i>	17,00 €
Salade océane (salade, crevettes, saumon fumé, avocat et pamplemousse rose) <i>Ocean salad (salad, shrimp, smoked salmon, avocado and pink grapefruit)</i>	17,00 €
Ravioles du Royans, pousses d'épinards et tomates confites <i>« Ravioles » from royans, young spinach and candied tomatoes</i>	17,00 €

PLATS CHAUDS* / MAIN COURSES*

Plat du jour <i>Dish of the day</i>	11,00 €
Tagliatelles fraîches à la carbonara ou aux légumes du moment <i>Tagliatelle carbonara or with vegetables of the season</i>	15,00 €
Pavé de saumon, jus safrané, spaghetti de courgettes au basilic <i>Salmon steak, saffron juice, basil zucchini spaghetti</i>	22,00 €
Tartare de bœuf, frites maison et salade <i>Beef tartare, homemade fries and salad</i>	15,00 €
Burger façon Rossini, frites maison et salade <i>Rossini style burger, home made fries and salad</i>	19,00 €
Magret de canard au poivre vert, palet de polenta et légumes <i>Duck breast with green pepper, polenta and vegetables</i>	22,00 €
Entrecôte de bœuf (250 Gr), sauce béarnaise, frites maison, salade <i>Beef steak (250 Gr), Béarnaise sauce, homemade fries, salad</i>	25,00 €

*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 €
Mi-cuit au chocolat, coulis de griottes, glace chocolat blanc <i>Semi-cooked chocolate cake, morello cherry coulis, white chocolate ice cream</i>	7,00 €
Gros macaron aux framboises, à la crème de citron <i>Large raspberry macaroon with lemon cream</i>	7,00 €
Tarte de saison <i>Seasonal pie</i>	7,00 €
Tiramisù aux fruits rouges <i>Red fruit tiramisù</i>	7,00 €
Café gourmand <i>Coffee with sweet little cakes</i>	8,00 €

Les coupes glacées / Icecream

Coupe Colonel (sorbet citron, vodka) <i>Colonel Cup (lemon sorbet, vodka)</i>	9,00 €
Coupe poire belle-Hélène (Glace vanille, poire pochée, coulis de chocolat, chantilly) <i>Belle Hélène pear cup (Vanilla ice cream, poached pear, chocolate coulis, whipped cream)</i>	9,00 €
Coupe de Crèmes glacées ou sorbets (2 boules)	7,00 €

Crèmes glacées : Vanille, Chocolat, Café, Pistache
Sorbets : Citron vert, Framboise, Mangue

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*

Menu BERTHELOT à 29,00 €

Entrées, plats et desserts au choix

Salade lyonnaise aux lardons et son œuf poché

Lyonnise salad with bacon and poached egg

Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan et pignons de pin grillés

Beef carpaccio, parmesan and grilled pine nuts

Tataki de thon, sauce thaï, légumes croquants

Tuna tataki, Thai sauce, crunchy vegetables

Salade océane

(salade, crevettes, saumon fumé, avocat et pamplemousse rose)

Ocean salad

(salad, shrimp, smoked salmon, avocado and pink grapefruit)

Ravioles du Royans, pousses d'épinards et tomates confites

« Ravioles » from royans, young spinach and candied tomatoes

Tagliatelles fraîches à la carbonara ou aux légumes du moment

Tagliatelle carbonara or with vegetables of the season

Tartare de bœuf, frites maison et salade

Beef tartare, homemade fries and salad

Pavé de saumon, jus safrané, spaghetti de courgettes au basilic

Salmon steak, saffron juice, basil zucchini spaghetti

Burger façon Rossini, frites maison et salade

Rossini style burger, home made fries and salad

Magret de canard au poivre vert, palet de polenta et légumes

Duck breast with green pepper, polenta and vegetables

Entrecôte de bœuf (250 Gr), sauce béarnaise, frites maison, salade (+ 5 €)

Beef steak (250 Gr), Béarnaise sauce, homemade fries, salad

Demi-Saint-Marcellin/half dry cheese

Fromage blanc/fresh cheese

Mi-cuit au chocolat, coulis de griottes, glace chocolat blanc

Semi-cooked chocolate cake, morello cherry coulis,

white chocolate ice cream

Gros macaron aux framboises, à la crème de citron

Large raspberry macaroon with lemon cream

Tarte de saison/Seasonal pie

Tiramisù aux fruits rouges/Red fruit tiramisù

LES VINS OUVERTS

	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€
Viognier 2020	6,00 €		
« Vin de Pays de l'Ardèche »			
AOC Chiroubles 2021	6,00 €		
(Cheysson)			

LES VINS BLANCS

Bouteille 75 cl ½ bt. 37,50 cl

AOC Bourgogne Aligoté 2022 (Borgeot)	25,00 €	
AOC Beaujolais 2021 (Dne Cheysson)	26,00 €	
Viognier 2020 «Vin de Pays de l'Ardèche»	27,00 €	
AOC Coteaux du Lyonnais 2021 (Régis Descotes) <i>Vin Bio</i>	30,00 €	
AOC Saint-Véran 2020 (Martin)	36,00 €	

LES VINS ROSES

AOC Coteaux du Lyonnais 2021 (Régis Descotes) <i>Vin Bio</i>	26,00 €	
AOP Côtes de Provence 2021 (Château de Jasson)	35,00 €	

LES VINS ROUGES

AOC Coteaux du Lyonnais 2021 (Régis Descotes) <i>Vin Bio</i>	26,00 €	
AOC Chiroubles 2021 (Dne Cheysson)	26,00 €	17,00 €
AOC Côtes du Rhône « La Petite Ruche » 2020 (Chapoutier)	24,00 €	
AOC Saint-Joseph 2020	49,00 €	29,00 €
AOC Crozes-Hermitage (Combier)		25,00 €
AOC Chinon 2020	28,00 €	
AOC Saumur-Champigny 2020	30,00 €	
AOC Santenay « Vieilles Vignes » 2020 (Borgeot)	49,00 €	
AOC Pernand-Vergelesse 2020 (Dubreuil Fontaine)	85,00 €	
AOC St-Emilion « Château Montaguillon » 2019	38,00 €	

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 Pression 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

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

JUS DE FRUITS - SODA

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

VINS PETILLANTS

	Bouteille 75cl
Crémant de Bourgogne	35,00 €
Champagne Mandois Brut	65,00 €
Champagne Mandois Brut Rosé	70,00 €

Restaurant COTE BERTHELOT



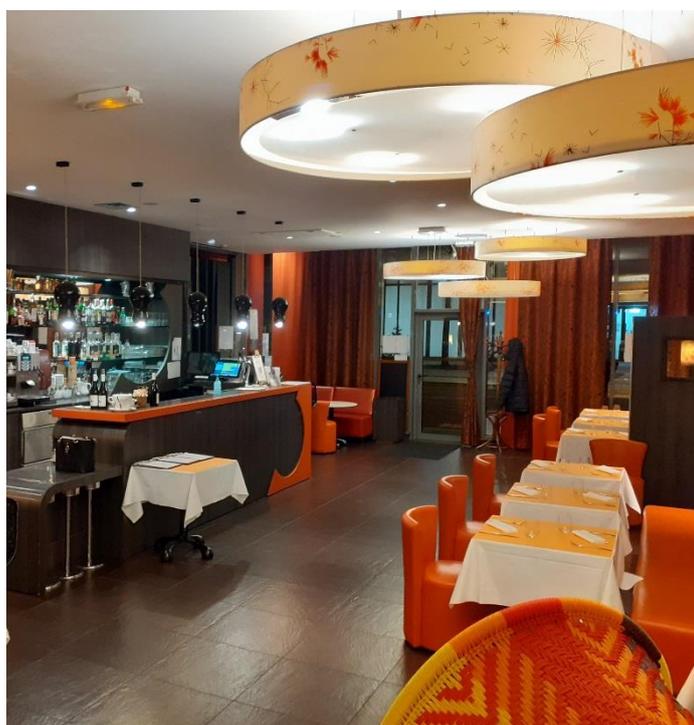
ASSIETTES A PARTAGER

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

Suggestions du Moment

Cocktail de notre Barman Alain <i>Cocktail of our Barman Alain</i>	7,00 €
Spritz <i>Spritz</i>	12,00 €
Bière Ambrée des Monts du Lyonnais <i>Ambrée Beer from the Monts du Lyonnais</i>	6,00 €
Bière Blonde des Monts du Lyonnais <i>Blonde Beer from the Monts du Lyonnais</i>	6,00 €

COTE BERTHELOT
vous accueille
pour tous vos évènements



Possibilité de privatiser
Le restaurant
pour un anniversaire
ou une soirée festive

Renseignements sur place
Ou par tél : 04 72 70 47 00
Ou par e-mail : berthelot@maison-borgeot.fr

*Le week-end : Location de salle à prévoir
et minimum de commande de 25 personnes*