

## ENTREES / STARTERS

Tomate jaune cœur de bœuf, mozzarella et pesto <i>Tomato yellow "heart of beef", mozzarella and basilica sauce</i>	15,00 €
Tartare de saumon et avocat <i>Salmon and avocado tartare</i>	18,00 €
Salade César au poulet grillé <i>Grilled chicken caesar salad</i>	18,00 €
Salade Terre et Mer, vinaigrette de crustacés (Haricots verts, saumon gravlax, foie gras, St-Jacques, magret de canard fumé) <i>Earth and sea salad with crustacean dressing (Green beans, gravlax salmon, foie gras, scallops, smoked duck breast)</i>	19,00 €
Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan et pignons de pin grillés <i>Beef carpaccio, parmesan shavings and grilled pine nuts</i>	20,00 €

## PLATS / MAIN DISHES

Tagliatelles fraîches à la carbonara <i>Carbonara fresh tagliatelle</i>	16,00 €
Filet de bar, beurre blanc à la citronnelle <i>Filet of sea bass, white butter with lemongrass</i>	23,00 €
Tartare de bœuf charolais « au couteau » 180 Gr <i>Charolais beef tartare 180 gr</i>	16,00 €
Assiette de la Brasserie (viande froide, salade et condiments) <i>Brasserie plate (cold meat, salad and condiments)</i>	19,00 €
Burger façon Rossini, (compotée d'oignons, foie gras, cheddar, roquette et steak) <i>Rossini Style Burger, (onion compote, foie gras, cheddar, salad and steak)</i>	20,00 €
Magret de canard sur ananas rôti <i>Duck breast on roasted pineapple</i>	23,00 €
Entrecôte de bœuf (250 Gr) sauce béarnaise <i>Rib steak of beef (250 Gr) Béarnaise sauce</i>	24,00 €

**Menu Presqu'île 32,00 €**

Tartare de saumon et avocat

*Salmon and Avocado Tartare*

Ou/or

Tomate jaune cœur de bœuf, mozzarella et pesto

*Tomato yellow "heart of beef", mozzarella and basilica sauce*

---

Filet de bar, beurre blanc à la citronnelle

*Filet of sea bass, white butter with lemongrass*

Ou/or

Magret de canard sur ananas rôti

*Duck breast on roasted pineapple*

---

Fromage blanc ou ½ St Marcellin

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

Ou/or

Dessert au choix / *Choice of dessert*

*(Hors café gourmand/except coffee with little cakes)*

**Menu Enfant à 11,00 € / Children's menu**

*(servi jusqu'à 8 ans)*

Steak haché et pommes sautées

*Steak and fries*

Glace (parfum au choix)

*Ice cream*

Un sirop à l'eau (parfum au choix)

*Fruit syrup and tap water*

Entrée, plat, dessert du jour

*Starter, dish and dessert of the day*

24,00 €

Entrée du Jour et Plat du Jour

*Starter of the day and dish of the day*

19,00 €

Entrée du Jour ou Plat du Jour

*Starter of the day or dish of the day*

14,00 €

Dessert du jour

*Dessert of the day*

5,00 €

## Vins au verre

Verre  
12cl

### VINS BLANCS

Viognier 2021 « Vin de Pays de l'Ardèche »

7,00 €

AOC Rully « La Chaponnière » 2021 (Borgeot)

10,00 €

AOC St-Péray 2019 (Farge)

10,00 €

IGP Côtes de Gascogne 2021  
Domaine Tariquet - Premières Grives

7,00 €

### VINS ROUGES

AOC Juliéas 2021 (J.M. Monney)

7,00 €

AOC St-Joseph 2020 (Farge)

10,00 €

AOC Saumur-Champigny « Les Tuffes » 2021 (Dne des Sanzay)

7,00 €

AOC Santenay « Vieilles Vignes » 2020 (Borgeot)

11,00 €

### 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 €

## DESSERTS / DESSERT

Parfait glacé à l'Arquebuse, chocolat chaud <i>Arquebuse ice cream with hot chocolate</i>	8,00 €
Carpaccio de mangue, mousse chocolat blanc coco <i>Mango carpaccio, white chocolate mousse and coconut</i>	8,00 €
Baba façon « Irish Coffee » <i>Baba, Irish coffee style</i>	8,00 €
Tiramisû au chocolat blanc et au Rhum <i>Tiramisû with white chocolate and rum</i>	8,00 €
Tarte du jour <i>Pie of the day</i>	8,00 €
Café gourmand <i>Coffee with sweet little cakes</i>	9,00 €

## Les coupes glacées / ice-cream

Coupe Colonel (sorbet citron, vodka) <i>Colonel cup (lemon sorbet, vodka)</i>	9,00 €
Coupe souvenir d'enfance/ <i>Childhood souvenir cup</i> (glace vanille, glace caramel beurre salé, sauce chocolat, 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 €

Borgeot Espace Brasserie

