Espace Brasserie

Fête des Lumières 2023

Tél : **04 78 37 45 43**
e-mail : **espace@maison-borgeot.fr**

ENTREES / STARTERS

Jambon persillé, salade 16,00 €
Parsley ham, salad

Salade grenobloise : salade, jambon, comté, noix, oeuf dur 16,00 €
"Grenobloise" salad : salad, ham, cheese, nuts, boiled egg

Cervelas pistaché lyonnais, salade de lentilles 17,00 €
Lyonnais pistachio sausage, lentil salad

Tartare de saumon façon gravlax 19,00 €
Salmon tartare gravlax

PÂTES / PASTA

Tagliatelles fraîches à la carbonara 16,00 €
Carbonara fresh tagliatelle

Des ravioles du Royans dans un velouté aux poireaux, une escalope de foie gras juste poêlée 21,00 €
Ravioles from Royans
with a seared slice of foie gras and leeks

POISSONS / FISH

Quenelle de brochet, sauce aux crustacés 20,00 €
Pike quenelle with lobster sauce

Filet de bar, beurre blanc à l'estragon 24,00 €
Filet of sea bass, white butter with tarragon

Menu Enfant/Children's menu : 11,00 €
(servi jusqu'à 8 ans)

Steak haché et pommes allumettes, Glace (parfum au choix), Un sirop à l'eau (parfum au choix)
Steak and fries, Ice cream of fruit tart, Fruit syrup and tap water

VIANDES / MEAT*

Tartare de bœuf charolais « au couteau » 180 Gr, frites maison et salade — 18,00 €
Charolais beef tartare 180 gr, homemade fries and salad

Burger, frites maison et salade (steak, compotée d'oignons, cheddar, roquette) — 20,00 €
Burger, homemade fries and salad (steak, onion compote, cheddar and salad)

Suprême de volaille fermière, sauce au vinaigre — 23,00 €
Poultry supreme with vinegar sauce

Entrecôte de bœuf (250 Gr) sauce béarnaise, frites maison et salade — 25,00 €
Rib steak of beef (250 Gr) Béarnaise sauce Homemade fries and salad

*Origine des viandes : France et Union Européenne

FROMAGES / CHEESE

Fromage blanc à la crème/*fresh cheese* — 6,00 €

Demi-Saint-Marcellin/*half dry cheese* — 6,00 €

DESSERTS / DESSERT

Crème renversée au caramel — 9,00 €
Caramel cream

Tartelette à la praline — 9,00 €
Pralin *tart*

Baba au Rhum — 9,00 €
Rum baba

Café gourmand — 9,00 €
Coffee with sweet little cakes

Coupe Mont Blanc/*Mont Blanc cup* — 9,00 €
(Glace vanille, crème de marrons, coulis de caramel, chantilly)
(vanilla ice cream, chestnut cream, caramel coulis, whipped cream)

Menu « Presqu'île » 35,00 €

Tartare de saumon façon gravlax
Salmon tartare gravlax

Ou/or

Cervelas pistaché lyonnais, salade de lentilles
Lyonnais pistachio sausage, lentil salad

Filet de bar, beurre blanc à l'estragon
Filet of sea bass, white butter with tarragon

Ou/or

Suprême de volaille fermière au vinaigre
Poultry supreme with vinegar

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)*

Vins au verre

VINS BLANCS	Verre 12cl
Viognier 2021 « Vin de Pays de l'Ardèche »	7,00 €
AOC Beaujolais 2022 (Dne Cheysson)	7,00 €
IGP Côtes de Gascogne 2022 Domaine Tariquet - Premières Grives	7,00 €
VINS ROUGES	
AOC Chiroubles 2021 (Dne Cheysson)	7,00 €
AOC St-Joseph 2020 (Farge)	10,00 €
AOC Saumur-Champigny « Les Tuffes » 2022 (Dne des Sanzay)	7,00 €

VINS OUVERTS en pot	Verre 12cl	¼ 25cl	Pot 46cl
AOC Macon (12°) blanc	4,50 €	8,00 €	14,00 €
AOC Côtes de Provence (12,5°) rosé	4,50 €	8,00 €	14,00 €
AOC Côtes du Rhône (12,5°) rouge	4,50 €	8,00 €	14,00 €
AOC Beaujolais Nouveau 2023 (13,5°) - Dne Cheysson	4,50 €	8,00 €	14,00 €

APERITIFS & DIGESTIFS	Verre
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 €
Marcs, Liqueurs, Eau de Vie de Poire (4 cl)	**7**,00 €
Cognac, Armagnac VSOP, Calvados VSOP (4 cl)	**7**,00 €

BIERES	25 cl	50 cl
Bière Pression ASAHI 5% alcool	**3**,90 €	**7**,30 €
Bière Pression GROLSCH WEIZEN 5,1% alcool	**4,**30 €	**8**,10 €
Bière Pression BRASSIN DES LUMIERES 6% alcool	**4,**30 €	**8**,10 €
Bière Pression ST-STEFANUS 7% alcool	**4**,50 €	**8**,50 €
Bière Bouteille : Pelforth brune (33 cl)	**5**,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**,50 €
Thé, infusion	**4**,00 €

JUS DE FRUITS - SODA	Flacon
Jus de fruits (25cl), sodas divers (de 20 à 33 cl)	**3**,90 €

LES VINS BLANCS

	Bouteille 75 cl
AOC Beaujolais 2022 (Cheysson)	27,00 €
AOC Bourgogne Aligoté 2021 (Laurent Borgeot)	26,00 €
Viognier 2021 «Vin de Pays de l'Ardèche»	27,00 €
AOC Coteaux du Lyonnais 2022 (Régis Descotes) *Vin Bio*	30,00 €
AOC St-Péray 2019 (Farge)	49,00 €
AOC Bouzeron « Les Tournelles » 2021 (Borgeot)	38,00 €
AOC Maranges « Tête de Fer » 2020 (Borgeot)	52,00 €
AOC Chassagne-Montrachet « Vieilles Vignes » 2018 (Dne Borgeot)	85,00 €
AOC Puligny-Montrachet « Vieilles Vignes » 2016 (Dne Borgeot)	90,00 €
IGP Côtes de Gascogne 2022 Domaine Tariquet - Premières Grives	30,00 €

LES VINS ROSES

AOC Coteaux du Lyonnais 2022 (Régis Descotes) *Vin Bio*	26,00 €
IGP OC – Puech-Haut – Argali rosé 2022	38,00 €

VINS PETILLANTS

	Bouteille 75cl
Crémant de Bourgogne	35,00 €
Champagne Veuve Pelletier Brut	65,00 €
Champagne Mandois Brut Rosé	65,00 €
Champagne Perrier-Jouët Brut	95,00 €

LES VINS ROUGES

	Bouteille 75 cl
AOC Coteaux du Lyonnais 2022 (Régis Descotes) *Vin Bio*	26,00 €
AOC Beaujolais Nouveau 2023 (Dne Cheysson)	21,00 €
AOC Chiroubles 2021 (Dne Cheysson)	26,00 €
AOC Juliénas 2021 (J. M. Monney)	28,00 €
AOC Saumur-Champigny « Les Tuffes » 2022 (Dne des Sanzay)	32,00 €
AOC Côtes du Rhône 2021 (Dne des fées)	28,00 €
AOC Crozes-Hermitage 2022 (Dne Combier)	43,00 €
AOC Saint-Joseph 2020 (Farge)	49,00 €
IGP Collines Rhodaniennes Syrah Heluicum 2020 (Les Vins de Vienne)	60,00 €
AOC Côte Rôtie Champin le Seigneur 2020 (J.M. Gerin)	115,00 €
AOC Santenay 1er cru « Clos Beauregard » 2020 (Dne Borgeot)	64,00 €
AOC Chassagne-Montrachet « Vieilles Vignes » 2021	64,00 €
AOC Pernand-Vergelesses 2020 (Dubreuil-Fontaine)	85,00 €
AOC Volnay 2019 (Dubreuil-Fontaine)	95,00 €

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 70 47 00**
e-mail : **espace@maison-borgeot.fr**