

ENTREES / STARTERS

Salade lyonnaise aux lardons et son œuf poché 16,00 €
Lyonnaise salad with bacon and poached egg

Gâteau de foies de volaille, sauce financière 16,00 €
Loaf of chicken liver with tomato sauce

Œufs pochés en meurette 16,00 €
(lardons, champignons, sauce vin rouge)
*Poached eggs in red wine sauce
with diced bacon and mushrooms*

Tataki de thon au sésame, sauce Thai, 19,00 €
aux légumes croquants
*Tuna tataki with sesame, Thai sauce,
crunchy vegetable*

Carpaccio de bœuf, 20,00 €
copeaux de parmesan et pignons de pin grillés
Beef carpaccio, parmesan shavings and grilled pine nuts

Saint-Jacques marinées au citron vert et tartare d'algues 22,00 €
Scallops marinated in lime

Salade Italienne (jambon Serrano, copeaux de parmesan, 22,00 €
tomates séchées et fonds d'artichauts)
*Italian salad (serrano ham, parmesan,
sun-dried tomatoes and artichoke stock)*

PÂTES / PASTA

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

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

POISSONS / FISH

Quenelle de brochet, coulis aux crustacés <i>Pike quenelle with crustacean sauce</i>	20,00 €
Pavé de cabillaud, sauce au Chorizo et sa petite ratatouille <i>Cod steak, Chorizo sauce and his little ratatouille</i>	24,00 €
Noix de St-Jacques et champignons, risotto au parmesan, sauce beurre blanc <i>Scallops and mushrooms, parmesan risotto, white butter sauce</i>	26,00 €
Raie pochée, beurre noisette aux câpres, pommes vapeur <i>Poached skate-fish, caper mousse butter, steamed potatoes</i>	28,00 €

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>	19,00 €
Burger de l'Espace, frites maison et salade (steak 150 Gr et lard fumé, compotée d'oignons, cheddar) <i>Burger, homemade fries and salad (steak and bacon, onion compote, cheddar)</i>	21,00 €
Andouillette à la fraise de veau, sauce moutarde <i>Tripe sausage with mustard sauce</i>	23,00 €
Suprême de volaille fermière à la crème aux morilles <i>Poultry supreme with morel cream sauce</i>	24,00 €
Entrecôte de bœuf (250 Gr) sauce béarnaise, frites maison et salade <i>Rib steak of beef (250 Gr) Béarnaise sauce Homemade fries and salad</i>	26,00 €
Rognon de veau entier, sauce bordelaise <i>Veal kidney cooked with Bordeaux red wine sauce</i>	27,00 €

Menu Presqu'île 35,00 €

Gâteau de foies de volaille, sauce financière

Loaf of chicken liver with tomato sauce

Ou/or

**Tataki de thon au sésame, sauce Thai,
aux légumes croquants**

*Tuna tataki with sesame, Thai sauce,
crunchy vegetable*

Ou/or

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

Beef carpaccio, parmesan shavings and grilled pine nuts

Quenelle de brochet, coulis aux crustacés

Pike quenelle with crustacean sauce

Ou/or

Pavé de cabillaud, sauce au Chorizo et sa petite ratatouille

Cod steak, Chorizo sauce and his little ratatouille

Ou/or

Suprême de volaille fermière à la crème aux morilles

Poultry supreme with morel cream sauce

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 allumettes/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 €

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

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

Vins au verre

VINS BLANCS

AOC Beaujolais 2022 (Dne Cheysson)

Verre
12cl

7,00 €

Viognier 2022 « Vin de Pays de l'Ardèche »

7,00 €

AOC Bouzeron « Les Tournelles » 2022
(Dne Borgeot)

9,50 €

IGP Côtes de Gascogne 2022
Domaine Tariquet - Premières Grives

7,00 €

VINS ROUGES

AOC Chiroubles 2022 (Dne Cheysson)

7,00 €

AOC St-Joseph 2021 (Farge)

9,00 €

AOC Montagne St-Emilion 2019
Château Montaignillon

9,50 €

AOC Minervois « Alvéoline » 2019
(Rouanet-Montcelebre)

7,00 €

VINS OUVERTS en pot

AOC Macon (12°) blanc

Verre
12cl

4,50 €

¼
25cl

8,00 €

Pot
46cl

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 €

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

Carpaccio de mangue, mousse chocolat blanc coco <i>Mango carpaccio, white chocolate mousse and coconut</i>	9,00 €
Crème brûlée à la vanille <i>Vanilla crème brûlée</i>	9,00 €
Baba au Rhum <i>Rum Baba</i>	9,00 €
Tiramisu au chocolat blanc et au Rhum <i>Tiramisu with white chocolate and rum</i>	9,00 €
Parfait glacé au Grand Marnier et son coulis d'orange <i>Grand Marnier ice cream and orange coulis</i>	9,00 €
Tarte aux pralines, rafraîchie au sorbet citron <i>Fruit tart</i>	9,00 €
Profiteroles au chocolat <i>Chocolate profiteroles</i>	10,00 €
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 Mont Blanc/ <i>Mont Blanc cup</i> (Glace vanille, crème de marrons, coulis de caramel, chantilly) <i>(vanilla ice cream, chestnut cream, caramel coulis, whipped cream)</i>	9,00 €
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>	9,00 €

LES VINS BLANCS

Bouteille
75 cl

AOC Beaujolais 2022 (Cheysson)	27,00 €
AOC Bourgogne Aligoté 2022 (Dne Borgeot)	28,00 €
Viognier 2022 «Vin de Pays de l'Ardèche»	27,00 €
AOC Coteaux du Lyonnais 2022 (Régis Descotes) <i>Vin Bio</i>	30,00 €
AOC St-Péray 2019 (Farge)	49,00 €
AOC Bouzeron « Les Tournelles » 2022 (Dne Borgeot)	49,00 €
AOC Maranges « Tête de Fer » 2022 (Borgeot)	65,00 €
AOC Rully « La Chaponnière » 2022 (Borgeot)	65,00 €
IGP Côtes de Gascogne 2022 Domaine Tariquet - Premières Grives	30,00 €

LES VINS ROSES

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

VINS PETILLANTS

Bouteille
75cl

Crémant de Bourgogne	39,00 €
Champagne Veuve Pelletier Brut	65,00 €
Champagne Mandois Brut Rosé	65,00 €
Champagne Laurent-Perrier Brut	95,00 €

LES VINS ROUGES

Bouteille
75 cl

AOC Coteaux du Lyonnais 2022 (Régis Descotes) <i>Vin Bio</i>	26,00 €
AOC Chiroubles 2022 (Dne Cheysson)	26,00 €
AOC Juliéna 2022 (J. M. Monney)	28,00 €
AOC Saumur-Champigny « Les Tuffes » 2022 (Dne des Sanzay)	32,00 €
AOC Minervois « Alvéoline » 2019 (Rouanet-Montcelebre) <i>Vin Bio</i>	33,00 €
AOC Côtes du Rhône 2022 (Dne des fées)	28,00 €
AOC Saint-Joseph 2021 (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 Montagne St-Emilion « Château Montaignillon » 2019	47,00 €
AOC Santenay 1 ^{er} 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 €

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 €
Marc, 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 BELAFONTE IPA 6,5% alcool	4,50 €	8,50 €
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 €

Borgeot Espace Brasserie

