

RESTAURANT COTE BERTHELOT

04-72-70-47-00

Ouvert du Lundi au vendredi – de 12h à 14h et de 19h à 21h
(fermeture du restaurant à 22h00)

Menu Berthelot

Entrée du jour / *Starter of the day*

Ou/Or

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

Beef carpaccio, parmesan and grilled pine nuts

Ou/Or

Salade de ravioles / *Ravioles salad*

Plat du Jour / *Dish of the day*

Ou/Or

Pâtes fraîches à la carbonara / *Carbonara fresh tagliatelle*

Ou/Or

Suprême de volaille à l'estragon / *Chicken with tarragon sauce*

Fromage blanc à la crème / *Fresh cheese*

Ou/Or

Demi-Saint-Marcellin / *Half dry cheese*

Ou/Or

Dessert du jour / *Dessert of the day*

24,00 €

Formules :

Entrée du jour
+
Plat du jour

Ou

Plat du jour
+
Dessert du jour

19 €ttc

CARTE / CARTE

Entrée du jour / <i>Starter of the day</i>	11,00 €
Salade de ravioles/ <i>Ravioles salad</i>	15,00 €
Salade César au poulet grillé / <i>Grilled chicken Caesar salad</i>	18,00 €
Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan et pignons de pin grillés <i>Beef carpaccio, parmesan and grilled pine nuts</i>	18,00 €
Plat du jour / <i>Dish of the day</i>	13,00 €
Tagliatelles fraîches à la carbonara / <i>Carbonara fresh tagliatelle</i>	16,00 €
Tartare de bœuf / <i>Beef tartare</i>	19,00 €
Suprême de volaille à l'estragon / <i>Chicken with tarragon sauce</i>	19,00 €
Burger, frites maison et salade/ <i>Burger, home made fries and salad</i>	19,00 €
<i>Steak 150 gr et lard fumé, compotée d'oignons, cheddar / steak and bacon, onions, cheddar</i>	
Entrecôte de bœuf (250 Gr) sauce béarnaise, frites maison et salade <i>Rib steak of beef (250 Gr), Bearnaise sauce, home made fries and salad</i>	26,00 €

* Origine des viandes : UE

**EN DEHORS DES PETITS DEJEUNERS, POUR TOUTE AUTRE CONSOMMATION
AU RESTAURANT, MERCI DE PRÉVOIR UN MOYEN DE PAIEMENT**

We thank you for planning to pay your bill at the restaurant, except for breakfast

CARTE / CARTE (suite)

Planche de charcuterie (Jambon blanc, Jambon cru, rosette, pâté de campagne) <i>Selection of cured meats</i>	12,00 €
Planche de fromages (Assortiment de fromages secs) / <i>Selection of cheeses</i>	12,00 €
Planche Mixte (charcuterie/fromages) / <i>Selection of cured meats and cheeses</i>	16,00 €
Fromage blanc à la crème / <i>Fresh cheese</i>	6,00 €
Demi-Saint-Marcellin / <i>Half dry cheese</i>	6,00 €
Dessert du jour / <i>Dessert of the day</i>	6,00 €
Tarte aux pralines / <i>Pralin tart</i>	8,00 €
Crème Renversée / <i>Caramel cream</i>	8,00 €
Profiteroles / <i>Chocolate profiteroles</i>	8,00 €
Coupe Colonel (sorbet citron, vodka) / <i>Colonel cup (lemon sorbet, vodka)</i>	9,00 €
Café gourmand / <i>Coffee with sweet little cakes</i>	9,00 €

VINS OUVERTS	LES VINS OUVERTS	Verre (12 cl)	¼ (25 cl)	Pot (46 cl)
	AOC Macon blanc (12°)	4,50 €	8,00 €	14,00 €
	AOC Viognier 2023 (14°) « Vin de Pays d'Oc » (Delas)	6,00 €		
	AOC Côtes de Provence rosé (12,5°)	4,50 €	8,00 €	14,00 €
	AOC Côtes du Rhône rouge (12.5°)	4,50 €	8,00 €	14,00 €
	AOC Chiroubles 2022 (13°)	6,00 €		

BOUTEILLES DE VINS	VIN BLANC	<u>Bouteille</u>
	AOC Coteaux du Lyonnais 2023 (Descotes)	26,00 €
	AOC Beaujolais 2023 (Cheysson)	27,00 €
	Viognier 2023 - « Vin de Pays d'Oc » (Delas)	27,00 €
	VIN ROSE	<u>Bouteille</u>
	AOC Coteaux du Lyonnais 2023 (Descotes)	26,00 €
	VINS ROUGES	<u>Bouteille</u>
	AOC Chiroubles 2022 (Cheysson)	26,00 €
	AOC St-Joseph 2021 (Farge)	46,00 €
	AOC Santenay 1 ^{er} cru « Clos Beauregards » 2022 (Borgeot)	60,00 €

BIERE et SOFTS	LES BIERES : Asahi, Leffe, Grimbergen (33 cl)	5,00 €
	LES SOFTS	
	San Pellegrino (50 cl), Vittel (50 cl)	4,50 €
	San Pellegrino (100 cl), Vittel (100 cl)	5,50 €
	Jus de Fruits (25cl), Sodas divers (20 à 33 cl)	3,90 €
	Café	2,20 €
Thé, infusion	3,50 €	