

ENTREES / STARTERS

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

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

Saucisson chaud Lyonnais aux lentilles 18,00 €
Hot sausage with lentils

Tartare de saumon au citron vert, crème à l'aneth 20,00 €
Salmon tartare with lime, cream with dill

Salade fraîcheur 23,00 €
(salade, crevettes, avocat, saumon gravlax,
pamplemousse)
*Freshness salad
(Salad, prawns, avocado, gravlax salmon, grapefruit)*

Salade gourmande 23,00 €
(salade, foie gras, magret fumé, gésiers)
*Gourmet salad
(salad, foie gras, smoked breast, gizzards)*

PÂTES / PASTA

Tagliatelles fraîches à la carbonara 17,00 €
Carbonara fresh tagliatelle

Des ravioles du Royans dans un velouté aux poireaux,
une escalope de foie gras juste poêlée 22,00 €
*Ravioles from Royans with a seared slice of foie gras and
leeks*

POISSONS / FISH

Quenelle de brochet, coulis aux crustacés, riz basmati 22,00 €
Pike quenelle with crustacean sauce

Escalope de saumon, sauce à l'oseille et épinards frais 23,00 €
Salmon escalope with sorrel sauce and fresh spinach

Raie pochée, beurre noisette aux câpres, pommes vapeur 29,00 €
Poached skate-fish, caper mousse butter, steamed potatoes

VIANDES / MEAT*

Tartare de bœuf charolais « au couteau » 180 Gr, 21,00 €
frites maison et salade
Charolais beef tartare 180 gr, home made fries and salad

Burger de l'Espace, frites maison et salade 22,00 €
(steak 150 Gr et lard fumé, compotée d'oignons, cheddar, tomate)
Burger, home made fries and salad
(steak and bacon, onion puree, cheddar, tomato)

Andouillette à la fraise de veau, sauce moutarde, 24,00 €
frites maison
Tripe sausage with mustard sauce and potatoes

Suprême de volaille fermière à la crème aux morilles 26,00 €
Poultry supreme with creamy morel sauce

Rognons de veau à la Beaujolaise, pommes grenaille 26,00 €
Veal kidney with red Beaujolais wine and potatoes

Noix d'entrecôte de bœuf (200 Gr) sauce béarnaise, 28,00 €
frites maison et salade
Rib steak of beef (250 Gr), Bearnaise sauce
home made fries and salad

Menu Presqu'île 37,00 €

Tartare de saumon au citron vert, crème à l'aneth

Salmon tartare with lime, cream with dill

Ou/or

Salade gourmande

(salade, foie gras, magret fumé, gésiers)

Gourmet salad

(salad, foie gras, smoked breast, gizzards)

Escalope de saumon, sauce à l'oseille et épinards frais

Salmon escalope with sorrel sauce and fresh spinach

Ou/or

Suprême de volaille fermière à la crème aux morilles

Poultry supreme with creamy morel sauce

Fromage blanc ou ½ St-Marcellin

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

Ou/or

Dessert au choix (hors café gourmand)

Choice of dessert (except coffee with little cakes)

Menu Enfant à 12,00 € / 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

Verre
12cl

VINS BLANCS

AOC Beaujolais 2023 (Cheysson)

7,00 €

Viognier 2023 – IGP Ardèche (Vigier)

7,00 €

AOC St-Joseph « Cuvée Amendine » 2022 (cave St-Désirat)

9,50 €

IGP Côtes de Gascogne 2023
Domaine Tariquet - Premières Grives

7,00 €

VINS ROUGES

AOC Chiroubles 2023 (Dne Cheysson)

7,00 €

AOC St-Joseph 2022 (Farge)

10,50 €

AOC Montagne St-Emilion 2020 - Château Montaiguillon

9,50 €

AOC Minervois « Alvéoline » 2020
(Rouanet-Montcelebre)

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 €

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

Ile flottante, crème anglaise <i>Floating island, custard</i>	9,00 €
Crème brûlée à la vanille <i>Vanilla crème brûlée</i>	9,00 €
Gaufre moelleuse au chocolat chaud, glace vanille <i>Soft waffle, with hot chocolate, vanilla ice cream</i>	9,00 €
Tarte aux pralines, rafraîchie au sorbet citron <i>Pralin tart with lemon sorbet</i>	9,00 €
Profiteroles au chocolat <i>Chocolate profiteroles</i>	10,00 €
Baba au Rhum <i>Rum Baba</i>	10,00 €
Café gourmand <i>Coffee with sweet little cakes</i>	10,00 €

Les coupes glacées / ice-cream

Coupe de Crèmes glacées et sorbets (3 boules) 9,00 €

Crèmes glacées : Vanille, Chocolat, Café, Rhum-raisins, Caramel beurre salé

Sorbets : Citron vert, Framboise, Fruits de la Passion, Cassis

LES VINS BLANCS

Bouteille
75 cl

AOC Beaujolais 2023 (Cheysson)	27,00 €
Viognier 2023 – IGP Ardèche (Vigier)	30,00 €
AOC Coteaux du Lyonnais 2023 (Régis Descotes) <i>Vin Bio</i>	30,00 €
AOC St-Joseph « cuvée Amendine » 2022 (cave de St-désirat)	49,00 €
AOC St-Péray 2020 (Farge)	60,00 €
IGP Côtes de Gascogne 2023 Domaine Tariquet - Premières Grives	36,00 €

LES VINS ROSES

AOC Coteaux du Lyonnais 2023 (Régis Descotes) <i>Vin Bio</i>	26,00 €
AOP Côtes de Provence « Château de Jasson » 2023	36,00 €

VINS PETILLANTS

Bouteille
75cl

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

LES VINS ROUGES

Bouteille
75 cl

AOC Coteaux du Lyonnais 2023 (Régis Descotes) <i>Vin Bio</i>	26,00 €
AOC Chiroubles 2023 (Cheyssou)	27,00 €
AOC Juliéna « Le Chapon » 2023 (Piquand)	28,00 €
AOC Côtes du Rhône 2023 (Domaine des fées)	28,00 €
IGP Collines Rhodaniennes - Syrah 2022 (Christophe Pichon)	32,00 €
AOC Saint-Joseph 2022 (Farge)	52,00 €
IGP Collines Rhodaniennes - Sotanium MMXX (2020)	85,00 €
AOC Minervois « Alvéoline » 2020 (Rouanet-Montcelebre) <i>Vin Bio</i>	33,00 €
AOC Montagne St-Emilion « Château Montaignillon » 2020	47,00 €
AOC Beaune 1 ^{er} cru « les Vignes Franches » 2020	95,00 €
AOC Santenay 1 ^{er} cru « Clos Beauregard » 2022 (Dne Borgeot)	67,00 €
AOC Pernand-Vergelesses 2020 (Dubreuil-Fontaine)	85,00 €
AOC Pommard-Village (Reborgeon-Mûre) 2020	85,00 €
AOC Volnay 2019 (Dubreuil-Fontaine)	95,00 €

APERITIFS & DIGESTIFS

	Verre
Pastis, Ricard (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 €
Marscs, 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 COPERES 7% alcool	4,30 €	8,10 €
Bière Pression ST-STEFANUS 7% alcool	4,50 €	8,50 €
Bière Bouteille : LA VOIX MALTEE blonde ou fruits rouges (33 cl)	8,40 €	
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

