

Restaurant COTE BERTHELOT



ASSIETTES A PARTAGER

Planche de charcuterie / Charcuterie platter (<i>Jambon blanc, Jambon cru, rosette, pâté de campagne</i>)	16,00 €
Planche de fromages / Cheese platter (<i>Assortiment de fromages secs</i>)	12,00 €
Planche Mixte / Charcuterie and cheese platter (<i>charcuterie/fromages</i>)	16,00 €

Suggestions d'Apéritifs

Kir - Communard	4,50 €
Ricard, (2cl)	4,50 €
Martini rouge ou Martini blanc (4 cl)	4,50 €
Campari (4 cl)	5,00 €
Porto rouge (5 cl)	7,00 €
Bière Leffe 25 cl	5,00 €
Bière Grimbergen 25 cl	5,00 €
Whisky Clan Campbell (4cl)	7 ,00 €
Americano (6 cl)	12,00 €

**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

RESTAURANT COTE BERTHELOT

04-72-70-47-00

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

CARTE / CARTE

Terrine de campagne/ *terrine of porc* 11,00 €

Carpaccio de boeuf et sa petite salade / *beef carpaccio with green salad* 11,00 €
(carpaccio de boeuf, sauce pesto, copeaux de parmesan et pignons de pin grillés)
(*beef carpaccio, pesto sauce, parmesan shavings and toasted pine nuts*)

Salade verte mélangée/ *Mixed green salad* 11,00 €

Pavé de lieu, sauce au pesto 14,00 €
White fish with pesto sauce

Tagliatelles fraîches à la Carbonara 14,00 €
Carbonara fresh tagliatelle

Tartare de bœuf assaisonné par nos soins 14,00 €
Beef tartare seasoned by the Chef

* Origine des viandes : UE

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

Demi-Saint-Marcellin/ *Half Saint-Marcellin Cheese* 6,00 €

Tarte du moment/ *Tart of the moment* 6,00 €

Fondant au chocolat/ *Chocolate fondant* 6,00 €

Panna Cotta à la pistache/ *pistacchio panna cotta* 6,00 €

FORMULES DU JOUR

Entrée + Plat + fromage ou Dessert

25,00 €

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert

20,00 €

**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

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 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 €

VINS	VINS BLANCS	<u>Bouteille</u>
	Viognier 2023 – IGP Ardèche (Vigier)	30,00 €
	Crémant de Bourgogne (vin mousseux)	37,00 €
	VINS ROSES	<u>Bouteille</u>
	AOC Côtes de Provence 2024	34,00 €
	Château Tour Saint-Honoré - Cuvée Olivier <i>Vin Bio</i>	
	VINS ROUGES	<u>Bouteille</u>
	AOC Coteaux du Lyonnais 2023 (Régis Descotes) « Goût de Bouchons » - Vin Bio	26,00 €
	AOC Côtes du Rhône « Belleruche » 2024 (Chapoutier)	25,00 €
	AOC Saint-Joseph 2022 (Farge)	47,00 €
	AOC Saumur Champigny « Les Tuffes » 2023	27,00 €
	AOC Santenay 1 ^{er} cru « Clos Beauregard » 2020 (Borgeot)	68,00 €

BIERE et SOFTS	LES BIERES : Leffe, Grimbergen (25 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	2,50 €
	Thé, infusion	4,00 €

ALCOOLS		<u>Verre</u>
	Eau de Vie (4 cl)	7,00 €
	Vodka (4 cl)	7,00 €