

Restaurant Côté Berthelot
200 avenue Berthelot 69007 Lyon
04-72-70-47-00 – berthelot@maison-borgeot.fr

Buffet petit déjeuner

à 18,50 €ttc/personne,

du lundi au vendredi de 6h30

à 10h, le samedi et le dimanche

de 7h à 10h30.

Maison
Borgeot

Restaurant COTE BERTHELOT

Ouvert du Lundi au Jeudi – de 19h à 21h
(fermeture du restaurant à 22h)



ASSIETTES A PARTAGER

Planche de charcuterie / Charcuterie platter **16,00 €**

(Jambon blanc, Jambon cru, rosette, pâté de campagne)

Planche de fromages / Cheese platter **12,00 €**

(Assortiment de fromages secs)

Planche Mixte / Charcuterie and cheese platter **16,00 €**

(charcuterie/fromages)

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 €**

COTE BERTHELOT

Menu à 25 €ttc

Entrée

Plat

Dessert

FORMULES

ENTREE + PLAT : 20 €ttc

Ou

PLAT + DESSERT : 20 €ttc

À la carte

ENTREE : 11 €ttc

PLAT : 14 €ttc

DESSERT : 6 €ttc

Ouvert du Lundi au Jeudi – de 19h à 21h

(fermeture du restaurant à 22h)

04-72-70-47-00

RESTAURANT COTE BERTHELOT

04-72-70-47-00

Ouvert du Lundi au Jeudi – 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 €

RESTAURANT COTE BERTHELOT

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 Château Tour Saint-Honoré - Cuvée Olivier <i>Vin Bio</i>	34,00 €

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 €

LES BIERES : Leffe, Grimbergen (25 cl)	5,00 €
--	--------

BIERE
et SOFTS

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

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

Restaurant Côté Berthelot
200 avenue Berthelot 69007 Lyon
04-72-70-47-00 – berthelot@maison-borgeot.fr

Collations

Salées et sucrées

Sur réservation minimum de 20 personnes



*Maison
Borgeot*

Formule 12 pièces



Feuilletés salés: 2 pièces par personne

Chausson aux olives vertes, allumette au gruyère, croissant à la mousse de jambon, millefeuille de saumon...

Canapés variés : 2 pièces par personne

Figue fraîche sur crème de roquefort, saumon cru au citron vert à la noix de coco, tapenade de thon aux oeufs de caille, magret fumé au beurre de cèpes, St Jacques au beurre d'algues, gambas persillée...

Mini Club Sandwiches : 2 pièces par personne

*Jambon cru, pesto, tomate confite, parmesan
Thon, tomate, cornichon, œuf, salade...*

Fromages sur pic : assortiment de 3 fromages par personne

Assortiment au choix du chef

Petits fours sucrés : 3 pièces par personne

Coque de chocolat au praliné, moelleux à l'orange, tartelette citron sur lit de frangipane, mandarine confite sur mousse de pistache, banane rôtie sur lit de chocolat

*Cocktail au tarif de 23,50 € ttc par personne,
service compris*

Forfait boisson à définir :

Forfait boissons n°1 :

Kir au vin blanc

Jus de fruits : 1 bouteille pour 8 personnes

Eaux minérales plates et gazeuses : 1 bouteille pour 8 personnes

Au tarif de 6 € ttc par personne

Forfait boissons n°2 :

Macon (vin ouvert) : 1 bouteille pour 8 personnes

Côtes du Rhône (vin ouvert) : 1 bouteille pour 8 personnes

Jus de fruits : 1 bouteille pour 8 personnes

Eaux minérales plates et gazeuses : 1 bouteille pour 8 personnes

Au tarif de 8 € ttc par personne



Formule apéritive

Feuilletés salés : 2 pièces par personne

Chausson aux olives vertes, allumette au gruyère, croissant à la mousse de jambon...

Canapés variés : 2 pièces par personne

Figue fraîche sur crème de roquefort, saumon cru au citron vert à la noix de coco, tapenade de thon aux œufs de caille, magret fumé au beurre de cèpes, mousse de volaille à l'estragon...

Petits fours sucrés : 3 pièces par personne

Tatin de pomme à la cannelle, coque de chocolat au praliné, moelleux à l'orange, tartelette au citron, opéra au café, clafoutis, crème brûlée surprise...

*Formule au tarif de 13 € ttc par personne,
service compris*

Forfait boisson à définir :

Forfait boissons n°1 :

Kir au vin blanc

Jus de fruits : 1 bouteille pour 8 personnes

Eaux minérales plates et gazeuses : 1 bouteille pour 8 personnes

Au tarif de 6 € ttc par personne

Forfait boissons n°2 :

Macon (vin ouvert) : 1 bouteille pour 8 personnes

Côtes du Rhône (vin ouvert) : 1 bouteille pour 8 personnes

Jus de fruits : 1 bouteille pour 8 personnes

Eaux minérales plates et gazeuses : 1 bouteille pour 8 personnes

Au tarif de 8 € ttc par personne

Formule 10 pièces



Feuilletés salés: 2 pièces par personne

Chausson aux olives vertes, allumette au gruyère, croissant à la mousse de jambon, millefeuille de saumon...

Canapés variés : 3 pièces par personne

Figue fraîche sur crème de roquefort, saumon cru au citron vert à la noix de coco, tapenade de thon aux oeufs de caille, magret fumé au beurre de cèpes, St Jacques au beurre d'algues, gambas persillée...

Mini Club Sandwiches : 2 pièces par personne

*Jambon cru, pesto, tomate confite, parmesan
Thon, tomate, cornichon, œuf, salade...*

Petits fours sucrés : 2 pièces par personne

Coque de chocolat au praliné, moelleux à l'orange, tartelette citron sur lit de frangipane, mandarine confite sur mousse de pistache, banane rôtie sur lit de chocolat

Macaron : 1 pièce par personne

Assortiment de macaron au choix du chef

*Cocktail au tarif de 18,00 € ttc par personne,
service compris*

Forfait boisson à définir :

Forfait boissons n°1 :

Kir au vin blanc

Jus de fruits : 1 bouteille pour 8 personnes

Eaux minérales plates et gazeuses : 1 bouteille pour 8 personnes

Au tarif de 6 € ttc par personne

Forfait boissons n°2 :

Macon (vin ouvert) : 1 bouteille pour 8 personnes

Côtes du Rhône (vin ouvert) : 1 bouteille pour 8 personnes

Jus de fruits : 1 bouteille pour 8 personnes

Eaux minérales plates et gazeuses : 1 bouteille pour 8 personnes

Au tarif de 8 € ttc par personne

Formule 12 pièces



Feuilletés salés: 2 pièces par personne

Chausson aux olives vertes, allumette au gruyère, croissant à la mousse de jambon, millefeuille de saumon...

Canapés variés : 2 pièces par personne

Figue fraîche sur crème de roquefort, saumon cru au citron vert à la noix de coco, tapenade de thon aux oeufs de caille, magret fumé au beurre de cèpes, St Jacques au beurre d'algues, gambas persillée...

Mini Club Sandwiches : 2 pièces par personne

*Jambon cru, pesto, tomate confite, parmesan
Thon, tomate, cornichon, œuf, salade...*

Fromages sur pic : assortiment de 3 fromages par personne

Assortiment au choix du chef

Petits fours sucrés : 3 pièces par personne

Coque de chocolat au praliné, moelleux à l'orange, tartelette citron sur lit de frangipane, mandarine confite sur mousse de pistache, banane rôtie sur lit de chocolat

*Cocktail au tarif de 23,50 € ttc par personne,
service compris*

Forfait boisson à définir :

Forfait boissons n°1 :

Kir au vin blanc

Jus de fruits : 1 bouteille pour 8 personnes

Eaux minérales plates et gazeuses : 1 bouteille pour 8 personnes

Au tarif de 6 € ttc par personne

Forfait boissons n°2 :

Macon (vin ouvert) : 1 bouteille pour 8 personnes

Côtes du Rhône (vin ouvert) : 1 bouteille pour 8 personnes

Jus de fruits : 1 bouteille pour 8 personnes

Eaux minérales plates et gazeuses : 1 bouteille pour 8 personnes

Au tarif de 8 € ttc par personne