

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
(Jambon blanc, Jambon cru, rosette, pâté de campagne) **16,00 €**

Planche de fromages / Cheese platter
(Assortiment de fromages secs) **12,00 €**

Planche Mixte / Charcuterie and cheese platter
(charcuterie/fromages) **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 €

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 €

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 €

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

Collations

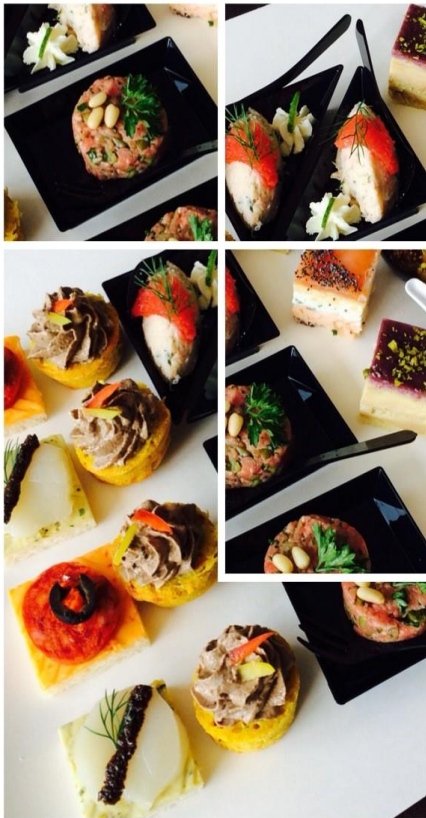
Salées et sucrées

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

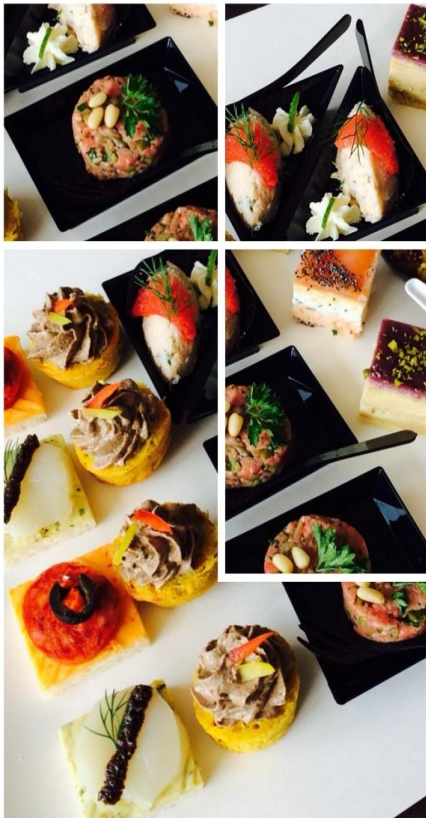
Côtes du Rhône (vin ouvert) : 1 bouteille pour 8 personnes

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

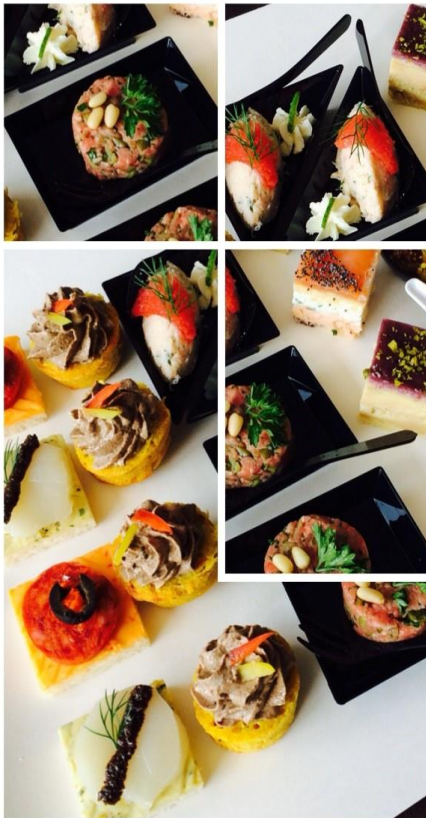
Côtes du Rhône (vin ouvert) : 1 bouteille pour 8 personnes

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