

ENTREES / STARTERS

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

Terrine de canard et ses condiments 17,00 €
Duck terrine

Salade César au poulet grillé 18,00 €
Grilled chicken caesar salad

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

Cervelas pistaché, salade de lentilles 18,00 €
Hot sausage with lentils salad

Tartare de saumon au citron vert 20,00 €
Salmon tartare with lime

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 <i>Pike quenelle with crustacean sauce</i>	22,00 €
Filet de daurade royale, sauce pesto <i>Filet of sea bream, pesto sauce</i>	26,00 €
Raie pochée, beurre noisette aux câpres, pommes vapeur <i>Poached skate-fish, caper mousse butter, steamed potatoes</i>	29,00 €

VIANDES / MEAT*

Tartare de bœuf charolais « au couteau » 180 Gr, frites maison et salade <i>Charolais beef tartare 180 gr, home made fries and salad</i>	21,00 €
Burger de l'Espace, frites maison et salade (steak 150 Gr et lard fumé, compotée d'oignons, cheddar, tomate) <i>Burger, home made fries and salad (steak and bacon, onion puree, cheddar, tomato)</i>	22,00 €
Andouillette à la fraise de veau, sauce moutarde, frites maison <i>Tripe sausage with mustard sauce and potatoes</i>	24,00 €
Suprême de volaille fermière au vinaigre <i>Poultry supreme with vinegar sauce</i>	26,00 €
Rognon de veau sauté à la bordelaise <i>Veal kidney cooked in red wine sauce</i>	27,00 €
Noix d'entrecôte de bœuf (200 Gr) sauce béarnaise, frites maison et salade <i>Rib steak of beef (200 Gr), Bearnaise sauce home made fries and salad</i>	29,00 €

Menu Presqu'île 37,00 €

Tartare de saumon au citron vert

Salmon tartare with lime

Ou/or

Terrine de canard et ses condiments

Duck terrine

Ou/or

Cervelas pistaché, salade de lentilles

Hot sausage with lentils salad

Filet de daurade royale, sauce pesto

Filet of sea bream, pesto sauce

Ou/or

Quenelle de brochet, coulis aux crustacés, riz basmati

Pike quenelle with crustacean sauce

Ou/or

Suprême de volaille fermière au vinaigre

Poultry supreme with vinegar 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 blanc 2024 (Cheyssou)

8,00 €

Viognier 2023 – IGP Ardèche (Vigier)

7,00 €

AOC St-Joseph 2022 (Farge)

10,00 €

VINS ROUGES

AOC Chiroubles 2023 (Cheyssou)

7,00 €

AOC Saumur Champigny « Les Tuffes » 2023

8,00 €

AOC Montagne St-Emilion
« Château Montaguillon » 2021

9,00 €

AOC St-Joseph 2022 (Farge)

10,00 €

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

Crème brûlée à la vanille <i>Vanilla crème brûlée</i>	9,00 €
Panna cotta à la pistache <i>Panna cotta with pistachio</i>	9,00 €
Tarte aux pralines, rafraîchie au sorbet citron <i>Pralin tart with lemon sorbet</i>	9,00 €
Fondant moelleux au chocolat <i>Chocolate Fondant</i>	10,00 €
Baba au Rhum <i>Rum Baba</i>	10,00 €
Profiteroles au chocolat <i>Chocolate profiteroles</i>	10,00 €
Café gourmand <i>Coffee with sweet little cakes</i>	10,00 €

Les coupes glacées / ice-cream

Coupe Colonel / <i>Colonel cup</i> (sorbet citron, vodka) / (<i>lemon sorbet, vodka</i>)	10,00 €
Coupe Mont Blanc/ <i>Mont Blanc cup</i> (Glace vanille, crème de marrons, coulis de caramel, chantilly) (<i>vanilla ice cream, chestnut cream, caramel coulis, whipped cream</i>)	10,00 €
Café ou chocolat liégeois/ <i>Coffee or chocolate from Liège</i> (Glace chocolat, chocolat froid et chantilly) (Glace café, café et chantilly) (<i>Chocolate ice cream, cold chocolate and whipped cream</i>) (<i>Coffee, coffee and whipped cream ice cream</i>)	10,00 €

LES VINS BLANCS

Bouteille 75cl

AOC Beaujolais blanc 2024 (Cheyssou)	30,00 €
Viognier 2023 – IGP Ardèche (Vigier)	30,00 €
AOC Coteaux du Lyonnais 2024 (Régis Descotes) <i>Vin Bio</i>	30,00 €
AOC St-Joseph 2022 (Farge)	48,00 €

LES VINS ROSES

Bouteille 75cl

AOC Coteaux du Lyonnais 2023 (Régis Descotes) <i>Vin Bio</i>	26,00 €
AOC Côtes de Provence 2024 Château Tour Saint-Honoré - Cuvée Olivier <i>Vin Bio</i>	39,00 €

LES VINS ROUGES

Bouteille 75cl

AOC Coteaux du Lyonnais 2023 (Régis Descotes) <i>Vin Bio</i>	26,00 €
AOC Chiroubles 2023 (Cheysson)	30,00 €
AOC Côtes du Rhône 2022 (Guigal)	31,00 €
AOC Saint-Joseph 2022 (Farge)	52,00 €
AOC Saumur Champigny « Les Tuffes » 2023	29,00 €
AOC Montagne St-Emilion « Château Montaiguillon » 2021	45,00 €
AOC Santenay 1 ^{er} cru « Clos Beauregard » 2020 (Borgeot)	75,00 €

VINS PETILLANTS

Bouteille 75cl

Crémant de Bourgogne	45,00 €
Champagne Veuve Pelletier Brut	70,00 €
Champagne Laurent-Perrier Brut	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 €
Mars, 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 Pession ASAHI 5% alcool	3,90 €	7,30 €
Bière Pession GROLSCH WEIZEN 5,1% alcool	4,30 €	8,10 €
Bière Pession COPERES 7% alcool	4,30 €	8,10 €
Bière Pession ST-STEFANUS 7% alcool	4,50 €	8,50 €
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 €
--	--------

Borget Espace Brasserie

