



Restaurant Côte Berthelot

Maison Borgeot

Menu Carte

- Menu : Entrée + plat + dessert.....30 €

Les entrées à 12 € :

- Salade Périgourdine (salade, gésiers, magrets fumés)
Salad "périgourdine" (green salad, gizzards, smoked steaklets of duck)
- Salade lyonnaise aux lardons et œuf mollet
Mixed of green salad with bread crusty bread, bacon and poached egg
- Terrine de moules chaudes au safran/Hot mussels terrine with safron
- Cervelas pistaché, crème de lentilles/Sausage with pistachios, lentils cream
- Gravlax de saumon, crème à l'aneth/Gravlax of salmon with a dill cream
- Terrine de foie gras de canard/Terrine of duck foie gras

Les plats à 16 € :

- Dos de cabillaud sur la peau, crème de poivrons/Cod cooked on the skin, red pepper cream
- Risotto aux gambas et Saint-Jacques/King prawns and scallops Risotto
- Tartare de bœuf assaisonné par nos soins/Steak tartare (raw beef with seasoning)
- Tagliatelles à la Carbonara ou aux légumes/Carbonara tagliatelli or with vegetables
- Andouillette à la ficelle, sauce moutarde/Tripe sausage with mustard sauce
- Burger cuisiné comme un Rossini, jus glacé au Porto/Burger with foie gras, porto juice
- Onglet de bœuf aux échalotes/Beef back steak with shallots

Les fromages à 4,50 € :

- Fromage blanc à la crème ou avec coulis de fruits/Fresh white cheese with cream or fruit sauce
- Demi-Saint-Marcellin/Half dry cheese

Les desserts à 6 € :

- Crème brûlée à la vanille/Vanilla cream topped with a crunchy caramel
- Poire belle-hélène/vanilia ice cream, poached pear and chocolate sauce, whipped cream
- Baba au Rhum/rum baba
- Tarte au chocolat, glace vanille/chocolate tart with vanilia ice cream
- Tiramisu aux marrons/chestnuts Tiramisu
- Salade de fruits frais/fresh fruit salad
- Café gourmand/coffe with sweet little cakes

- Menu enfant : Steak haché et sa garniture + dessert.....9,50 €



Menu du jour et boissons

Menu du jour

Entrée du jour ou Ravioles du Dauphiné, crème de parmesan et ciboulette

Plat du jour ou Quenelle de brochet homardine

Fromage blanc ou dessert du jour

Les formules :

-	Entrée + plat + dessert.....	21 €
-	Entrée + plat.....	16 €
-	Plat + dessert.....	16 €

Les Vins au Verre – 12 cl

Vin blanc

Vins de Pays de Gascogne, « Premières grives » « Domaine du Tariquet » 2016 (11,5°)	5,00 €
Viognier 2016 (Cave St Désirat) (12,5°) « Vin de Pays de l'Ardèche »	5,00 €

Vin rouge

AOC Chiroubles 2015 (Domaine Cheysson) (12,5°)	5,00 €
AOC Saint-Joseph 2015 (Cave de Saint Désirat) (13°)	6,00 €

Les Eaux Minérales

	<u>100 cl</u>	<u>50 cl</u>
San Pellegrino / Eau de Perrier	5,00 €	4,00 €
Vittel	5,00 €	4,00 €

Les Vins Ouverts

	<u>Verre :12 cl</u>	<u>¼ : 25 cl</u>	<u>Pot : 46 cl</u>
AOC Macon (12°) blanc	4,00€	6,00€	11,00€
AOC Côtes de Provence (12.5°) rosé	4,00€	6,00€	11,00€
AOC Côtes du Rhône (12.5°) rouge	4,00€	6,00€	11,00€

Les Jus de Fruits et Boissons Chaudes

Jus de Fruits (25cl), Sodas divers (de 20 à 33 cl).....	3,50 €
Bière Pression Heineken, le demi 25cl.....	3,50 €
Bière Pression Affligem, le demi 25cl.....	4,00 €
Bière bouteille : Pelforth brune (33 cl)	4,70 €
Café	1,80 €
Thé, infusion	3,00 €