

Entrées

- Entrée du jour 10,00 €
Starter of the day
- Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan,
bouquet de salade et pignons de pin 15,00 €
Thin slices of raw beef with parmesan cheese, salad and pine chips
- Tartare de thon à notre façon 16,00 €
Tuna tartare
- Salade italienne/*Italian salad*
(salade, melon, jambon Serrano, parmesan, poivron)
(green salad, melon, Serrano ham, parmesan cheese, red pepper) 15,00 €
- Salade fraîcheur/*mixed fresh salad*
(salade verte, chair de crabe, tomate, pamplemousse, avocat)
(green salad, crab, tomato, grape-fruit, avocado) 17,00 €

Plats

- Plat du jour 11,00 €
Main course of the day
- Tagliatelles aux légumes de saison 16,00 €
Fresh tagliatelle with seasonal vegetables
- Burger cuisiné comme un Rossini, jus glacé au porto,
sucrine aux éclats de noisette 18,00 €
Burger with foie gras, porto juice and sucrine lettuce with hazelnuts
- Tatakï de thon sauce Thaï, riz basmati 19,00 €
Tuna steak with thaï sauce and rice
- Dos de cabillaud, cuit sur la peau,
crème au chorizo 23,00 €
Cod cooked on its skin with chorizo cream
- Filet de canette en croûte d'épices et ses légumes printaniers
jus aigre doux 23,00 €
Filet of duck with spices and vegetables with sweet sour sauce
- Escalope de veau provençale 19,00 €
Veal scallop "à la Provençale"
- Entrecôte grillée, sauce béarnaise 23,00 €
Rib steak of beef with béarnaise sauce

Fromages et Desserts

- Fromage blanc à la crème 5,00 €
Fromage frais with cream
- Demi-Saint-Marcellin 5,00 €
Half dry cheese
- Assiette de trois fromages affinés 7,00 €
Plate of cheeses
- Café gourmand (assortiment de douceurs du moment) 8,00 €
Coffee with a sweet selection
- Dessert au choix – Voir carte 8,00 €
Choice of dessert

Menu Garantie 26 €

Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan,
bouquet de salade et pignons de pin

Ou

Salade italienne
(salade, melon, jambon Serrano,
parmesan, poivron)

● ● ●

Tatakï de thon sauce Thaï
riz basmati

Ou

Escalope de veau provençale

● ● ●

Demi-Saint-Marcellin

Ou Fromage blanc à la crème

Ou Dessert au choix

Menu Terre de Sienne 35 €

Tartare de thon à notre façon

Ou

Salade fraîcheur
(salade verte, chair de crabe, tomate,
pamplemousse, avocat)

● ● ●

Dos de cabillaud, cuit sur la peau
crème au chorizo

Ou

Filet de canette en croûte d'épices
et ses légumes printaniers, jus aigre doux

● ● ●

Assiette de trois fromages affinés

● ● ●

Dessert au choix

LES FORMULES DEJEUNER

(Servies au déjeuner – sauf Week-end)

Formule Duo

16 €

Entrée du jour
+ Plat du jour
ou
Plat du jour
+ Dessert du jour

Formule Trio

21 €

Entrée du jour
+ Plat du jour
+ Dessert du jour

Formule Express

15 €

Plat du jour
+
Café gourmand

Menu Enfant

9,50 €

Steak haché
et son accompagnement
+ Dessert

Le restaurant **Coté Berthelot** accueille les groupes
de 25 à 100 personnes pour des déjeuners, dîners, cocktails,
buffets (jusqu'à 160 personnes pour les prestations "debout")
N'hésitez pas demander un devis à
jpborgeot@latassee.fr ou au 04 78 16 01 50

Les Vins au Verre – 12 cl

Vin blanc

Vins de Pays de Gascogne – « Premières grives »	
« Domaine du Tariquet » 2016 (11,5°)	6,00 €
Viognier 2015 (Cave St Désirat) (12,5°)	
« Vin de Pays de l'Ardèche »	7,00 €
AOC Rully « La chaponnière » 2015 (Borgeot) (13°)	9,00 €
AOC Pouilly Fuissé 2013 (Domaine Béranger) (13°)	9,50 €

Vin rouge

AOC Chiroubles 2015 (Domaine Cheysson) (12,5°)	5,00 €
AOP Minervois 2014 (Domaine rouanet Montcelebre) (14°)	6,00 €
AOC Saint-Joseph 2014 (Cave de Saint Désirat) (13°)	7,00 €
AOC Santenay « Vieilles Vignes » 2013 (Domaine Borgeot) (12,5°)	9,00 €

Les Vins Ouverts

	Verre 12 cl	¼ : 25 cl	Pot 46 cl
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 Apéritifs

Pastis, Ricard, Pernod (2cl)	4,00 €
Martini rouge, Martini blanc (4cl)	4,50 €
Campari (4 cl), Suze (5 cl)	5,00 €
Porto rouge ou Porto blanc (5cl)	7,00 €
Kir - Communard	4,50 €
Americano (6 cl)	10,00 €
Coupe de Champagne brut	12,00 €
Kir royal, apéritif maison	12,00 €
Chivas, Glenfiddich, Four Rose, Jack Daniel's (4 cl)	10,00 €
Whisky (Clan Campbell 4 cl), Vodka (4 cl)	7,00 €
Marc, Liqueurs, Eau de Vie de Poire (4 cl)	7,00 €
Cognac, Armagnac VSOP, Calvados VSOP (4 cl)	7,00 €

Les Eaux Minérales

	100 cl	50 cl
San Pellegrino / Eau de Perrier	5,50 €	4,50 €
Vittel	5,50 €	4,50 €

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 €

Les Vins Blancs

Bouteille ½ Bouteille

AOC Coteaux du Lyonnais 2016 (Régis Descotes)	24,00 €	
Vin de Pays des Côtes de Gascogne 2016		
«Premières Grives» - « Domaine du Tariquet »	24,00 €	
Viognier 2015 « Vin de Pays de l'Ardèche »		
(Cave St Désirat)	26,00 €	
AOC Saint Joseph 2015 (Cave St Désirat)	31,00 €	
AOC Condrieu 2015 (Cave St Désirat)	65,00 €	
AOC Saint Véran 2015 (Martin)	32,00 €	20,00 €
AOC Pouilly Fuissé 2013 (Domaine Béranger)	55,00 €	30,00 €
AOC Rully « La Chaponnière » 2015 (Domaine Borgeot)	39,00 €	
AOC Chassagne Montrachet 1 ^{er} Cru Morgeot 2013		
« Domaine Borgeot »	90,00 €	

Les Vins Rouges

AOC Coteaux du Lyonnais 2014 (Régis Descotes)	24,00 €	
AOC Chiroubles 2015 (Domaine Cheysson)	24,00 €	13,00 €
AOC Brouilly (Château Thivin) 2015	27,00 €	17,00 €
AOC Côtes du Rhône 2014 (Domaine de Verquière)	22,00 €	
AOC Saint-Joseph 2014/2013 (Cave St Désirat)	31,00 €	17,00 €
AOC Vacqueyras 2015 – Domaine de Verquière	35,00 €	
AOC Crozes Hermitage 2015 (Comber)	41,00 €	21,00 €
AOC Côte Rôtie 2014 « La Madinière » (Cuilleron)	105,00 €	
AOC Santenay « Vieilles vignes » 2013 (Borgeot)	40,00 €	
AOP Minervois 2014 (Domaine rouanet Montcelebre)	29,00 €	
AOC Saint-Nicolas de Bourgueil 2014	27,00 €	
AOC Haut Médoc - Château de Lamarque 2005	59,00 €	

Les Vins Rosés

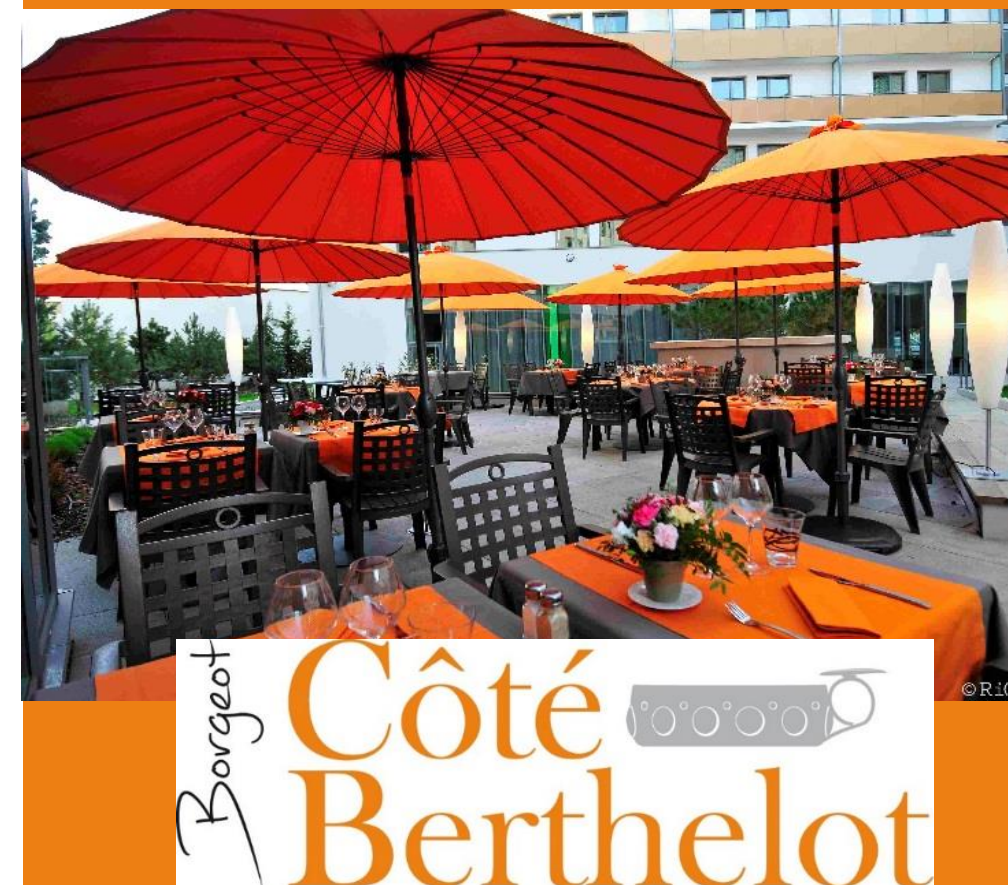
AOC Coteaux du Lyonnais 2015 (Régis Descotes)	24,00 €
AOC Château de Jasson 2015 « Cuvée Andréas »	26,00 €

Le Crémant

Crémant de Bourgogne	35,00 €
----------------------	---------

Les Champagnes

Mandois Brut	55,00 €
Mandois Brut Rosé	60,00 €



Restaurant Côté Berthelot
200 avenue Berthelot
69007 Lyon

coteberthelot@latassee.fr