

Entrées

- Entrée du jour 10,00 €
Starter of the day
- Jambon persillé
Ham parsley terrine parsley terrine 14,00 €
- Salade lyonnaise/*Lyonnais salad*
(Salade verte mélangée, croûtons, lardons, œuf poché) 14,00 €
Mixed green salad with croutons, bacon and poached egg
- 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
- 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 €
- Escalopes de foie gras poêlées sur un ananas confit
Warmed Duck foie gras on crystallized pineapple 19,00 €

Plats

- Plat du jour 11,00 €
Main course of the day
- 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
- Tartare de bœuf, pommes alouettes 16,00 €
Steak tartare (raw beef with seasoning)
- Escalope de saumon à l'estragon 20,00 €
Salmon with tarragon sauce
- Filet de daurade à la crème de poivrons 25,00 €
Fillet of sea bream with red pepper cream
- Andouillette à la ficelle, sauce moutarde 18,00 €
Tripe sausage with mustard sauce
- Quasi de veau, petit jus simple, giboulée de légumes 25,00 €
Steak of veal with juice and vegetables
- Entrecôte grillée, sauce béarnaise 23,00 €
Rib steak of beef with "Bearnaise" 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 €

Salade lyonnaise
(salade verte mélangée, croûtons,
lardons, œuf poché)

ou

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

● ● ●

Escalope de saumon à l'estragon

Ou

Andouillette à la ficelle, sauce moutarde

● ● ●

Demi-Saint-Marcellin

Ou Fromage blanc à la crème

Ou Dessert au choix

Menu Terre de Sienne 35 €

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

Ou

Escalopes de foie gras poêlées
sur un ananas confit

● ● ●

Filet de daurade à la crème de poivrons

Ou

Quasi de veau, petit jus simple
giboulée de légumes

● ● ●

Assiette de trois fromages affinés

● ● ●

Dessert au choix

LES FORMULES DE JEUNER

(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 2016 (Cave St Désirat) (12,5°)	
« Vin de Pays de l'Ardèche »	7,00 €
AOC Saint-Véran 2015 (Martin) (13,5°)	8,00 €
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 2015 (Cave de Saint Désirat) (13°)	7,00 €
AOC Crozes-Hermitage 2016 (Combiér) (12,5°)	8,00 €

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 2016 « Vin de Pays de l'Ardèche »	
(Cave St Désirat)	26,00 €
AOC Saint Joseph 2016 (Cave St Désirat)	31,00 €
AOC Saint Véran 2015 (Martin)	38,00 €
AOC Pouilly-Fuissé 2013 (Domaine Béranger)	55,00 € 30,00 €

Les Vins Rosés

AOC Coteaux du Lyonnais 2015 (Régis Descotes)	24,00 €
AOC Château de Jasson « Cuvée Eléonore » 2016	28,00 €

Les Vins Rouges

AOC Coteaux du Lyonnais 2015 (Régis Descotes)	24,00 €
AOC Chiroubles 2015 (Domaine Cheysson)	24,00 € 13,00 €
AOC Brouilly 2015 (Château Thivin)	27,00 € 17,00 €
AOC Côtes du Rhône 2016 (Domaine de Verquière)	22,00 €
AOC Saint-Joseph 2015/2014 (Cave St Désirat)	31,00 € 17,00 €
AOC Crozes Hermitage 2016 (Combiér)	38,00 € 23,00 €
AOC Côte Rôtie 2014 « La Madinière » (Cuilleron)	105,00 €
AOP Minervois 2014 (Domaine rouanet Montcelebre)	29,00 €
AOC Saint-Nicolas de Bourgueil 2014	27,00 €

Le Crémant

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

Les Champagnes

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



Borgeot
Côté
Berthelot

Restaurant Côté Berthelot
200 avenue Berthelot
69007 Lyon

coteberthelot@latassee.fr