

LES VINS BLANCS

	<u>Bouteille</u>	½ <u>Bouteille</u>
AOC Coteaux du Lyonnais 2016 (Régis Descotes)	22,00€	
Vin de Pays des Côtes de Gascogne 2016 « Domaine du Tariquet »	22,00€	
AOC Viognier 2016 (Cave St Désirat)	23,00€	
AOC Saint Joseph 2016 (Cave St Désirat)	28,00€	
AOC Saint Véran 2016 (Martin)	34,00€	
AOC Rully « La Chaponnière » 2015	36,00€	
AOC Pouilly-Fuissé 2013 (Domaine Béranger)	49,00€	27,00€

LES VINS ROUGES

AOC Coteaux du Lyonnais 2014 (Régis Descotes)	22,00€	
AOC Chiroubles 2015 (Domaine Cheysson)	22,00€	12,00€
AOC Brouilly 2015 (Château Thivin)	24,00€	15,00€
AOC Côtes du Rhône 2016 (Domaine de Verquière)	20,00€	
AOC Saint Joseph 2015/2014 (Cave St Désirat)	28,00€	15,00€
AOC Vacqueyras 2015 (Domaine de Verquière)	31,00€	
AOC Crozes-Hermitage 2016 (Combiér)	34,00€	21,00€
AOC Côte Rôtie 2014 « La Madinière » (Cuilleron)	90,00€	
AOC Santenay « Vieilles Vignes » 2015	38,00€	

LES VINS ROSES

AOC Coteaux du Lyonnais rosé 2015 (Régis Descotes)	22,00€
---	--------

LES PETILLANTS

Crémant de Bourgogne	31,00€
Mandois Brut	49,00€
Mandois Brut Rosé	54,00€
Canard Duchène Brut	63,00€

LES VINS AU VERRE 12CLVIN BLANC

Vins de Pays de Gascogne 2016 « Premières grèves » (Domaine du Tariquet)	5,00€
---	-------

Viognier 2016 «Vin de Pays de l'Ardèche» (Cave St Désirat)	5,00€
---	-------

VIN ROUGE

AOC Chiroubles 2015 (Domaine Cheysson)	5,00€
--	-------

AOC Saint-Joseph 2015 (Cave de Saint Désirat)	6,00€
---	-------

LES VINS OUVERTS

	<u>Verre</u> (12cl)	¼ (25cl)	<u>Pot</u> (46cl)
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€

Nos Boissons**LES SOFTS**

Jus de Fruits (25cl), Sodas divers (20 à 33 cl)	3,50€
---	-------

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

Vittel	5,00€	4,00€
--------	-------	-------

Café	1,80€
------	-------

Thé, infusion	3,00€
---------------	-------

LES APERITIFS

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	4,00€
-----------------	-------

Americano (6 cl)	9,00€
------------------	-------

Coupe de Champagne brut	10,00€
-------------------------	--------

Kir royal, apéritif maison	10,00€
----------------------------	--------

Chivas, Glenfiddich, Four Roses, Jack Daniel's (4 cl)	8,00€
---	-------

Whisky (Clan Campbell 4 cl), Vodka (4 cl)	7,00€
---	-------

Marscs, Liqueurs, Eau de Vie de Poire (4 cl)	7,00€
--	-------

Cognac, Armagnac VSOP, Calvados VSOP (4 cl)	7,00€
---	-------

Bière Pession Heineken, le demi (25cl)	3,50€
--	-------

Bière bouteille Affligem, le demi 25cl	4,00€
--	-------

Bière bouteille : Pelforth brune (33 cl)	4,70€
--	-------

**COTE
BERTHELOT***Maison Borgeot***Maison Borgeot**La Tassée

20 rue de la charité
69002 Lyon
Tél : 04 72 77 79 00
www.latassee.fr

L'Espace Brasserie

26 place Bellecour 69002
Lyon
Tél : 04 78 37 45 43
www.espacebrasserie.fr

La Cuvée

Angle rue sala –
rue Auguste Comte
Tél : 04 78 16 01 50

Restaurant panoramique

Hippodrome de Parilly
4-6 Avenue Pierre Mendès
69500 Bron
Tél : 04 78 16 01 50

**CARTE
ET
MENUS**

LES ENTREES

Entrée du jour	12,00€
Terrine de foies de volaille à la pistache, roquette et condiments	12,00€
Œuf en meurette	12,00€
Salade gourmande	16,00€
Ravioles et leur fondue de poireaux, escalope de foie gras poêlée	16,00€
Saumon mariné façon gravlax à l'aneth, crème fouettée au citron vert	16,00€
Salade montagnarde (Salade verte, Tome de Savoie, Pommes de Terre, jambon cru de pays, cerneaux de noix)	14,00€
Salade lyonnaise aux lardons et œuf mollet	14,00€

LES PLATS

Plat du jour	13,00€
Suprême de volaille à la crème et aux champignons	13,00€
Quenelle de brochet, sauce homardine	13,00€
Dos de cabillaud, beurre noisette aux câpres	19,00€
Burger cuisiné comme un rossini, jus glacé au Porto	15,00€
Tartare de bœuf assaisonné par nos soins	16,00€
Foie de veau persillé	19,00€
Pièce du boucher façon Bordelaise	19,00€

LES FROMAGES ET DESSERTS

Fromage blanc à la crème	6,00€
Assiette de fromages affinés	6,00€
Dessert du jour	7,00€
Crème brûlée à la vanille	7,00€
Baba au rhum	7,00€
Tarte fine aux pommes, crème vanillée	7,00€
Salade de fruits frais	7,00€
Café gourmand	7,00€

Formule rapide

Taxe de 10% et service compris
Menu Hors boisson

Entrée du jour
Ou
Terrine de foies de volaille à la pistache, Roquette et condiments
Ou
Œuf en meurette
● ● ●

Plat du jour
Ou
Quenelle de brochet, sauce homardine
Ou
Suprême de volaille à la crème et aux champignons
● ● ●

Fromage blanc à la crème
Ou
Demi Saint-Marcellin
Ou
Dessert du jour

Entrée + Plat + Dessert

21,00€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

16,00€

9,50€

MENU ENFANT

Taxe de 10% et service compris
Menu Hors boisson

Steak haché et sa garniture – Dessert

Menu Berthelot

Taxe de 10% et service compris
Menu Hors boisson

Salade Gourmande
Salade de haricots verts et artichauts au Magret de canard fumé et foie gras
Ou
Saumon mariné façon gravlax à l'aneth, crème fouettée au citron vert
Ou
Ravioles et leur fondue de poireaux
Escalope de foie gras poêlée
● ● ●

Dos de cabillaud, beurre noisette aux Câpres
Ou
Foie de veau persillé
Ou
Pièce du boucher
Façon bordelaise
● ● ●

Fromage blanc à la crème
Ou
Assiette de fromages affinés
Ou
Dessert au choix

32,00€

Tous nos plats sont accompagnés de garnitures au choix du chef selon la saison