

**LES VINS BLANCS**

	<u>Bouteille</u>	$\frac{1}{2}$ <u>Bouteille</u>
AOC Coteaux du Lyonnais 2017 (Régis Descotes)	24,00 €	
Viognier 2017 - «Vin de Pays de l'Ardèche»	26,00 €	
AOC Saint-Joseph 2017 (Cave St Désirat)	34,00 €	
AOC Saint-Véran 2016 (Martin)	32,00 €	25,00 €
AOC Rully 2017 – La Chaponnière (Borgeot)	39,00 €	
AOC Pouilly-Fuissé 2016 /2013 (1/2 bout.) (Domaine Béranger)	55,00 €	35,00 €

**LES VINS ROSES**

AOC Coteaux du Lyonnais 2017 (Régis Descotes)	24,00€
--	--------

**LES VINS ROUGES**

AOC Coteaux du Lyonnais 2016 (Régis Descotes)	24,00 €	
AOC Chiroubles 2016 (Domaine Cheysson)	24,00 €	14,00 €
AOC Santenay « Vieilles Vignes » 2016	42,00 €	
AOC Côte Rôtie 2015 « Brune et Blonde » (Guigal)	110,00 €	
AOC Côtes du Rhône 2016	24,00 €	
AOP Minervois 2014 (Domaine Montcélèbre)	31,00 €	

**Les Crémants et Champagnes**

Crémant de Bourgogne	35,00 €
Champagne Mandois Brut	55,00 €

**Les vins ouverts**

	<u>Verre (12cl)</u>	$\frac{1}{4}$ <u>(25cl)</u>	<u>Pot (46cl)</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€

**Nos Boissons****Les Soft**

	<u>100cl</u>	<u>50cl</u>
San Pellegrino / Eau de Perrier	5,00€	4,00 €
Vittel	5,00€	4,00 €
Jus de Fruits (25cl), Sodas divers (20 à 33 cl)		3,50 €
Café		2,00 €
Thé, infusion		3,00 €

**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	4,00 €
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 €
Marcs, Liqueurs, Eau de Vie de Poire (4 cl)	7,00 €
Cognac, Armagnac VSOP, Calvados VSOP (4 cl)	7,00 €
Bière Pression Heineken, le demi (25cl)	3,50 €
Bière bouteille : Affligem (30 cl)	4,00 €
Bière bouteille : Pelforth brune (33 cl)	4,70 €
Bière bouteille : Desperados (33 cl)	4,70 €

**Les vins AU VERRE 12cl****VIN BLANC**

Viognier 2017 «Vin de Pays de l'Ardèche»	6,00 €
AOC Rully 2017 – La Chaponnière (Borgeot)	8,00 €
AOC Pouilly Fuissé 2016 (Domaine Béranger)	11,00€

**VIN ROUGE**

AOC Chiroubles 2016 (Domaine Cheysson)	5,00 €
AOC Santenay « Vieilles Vignes » 2016	9,00 €
AOP Minervois 2014 (Domaine Montcélèbre)	7,00 €

**RESTAURANT  
COTE  
BERTHELOT***Maison  
Borgeot***CARTE  
ET  
MENUS**200 Avenue Berthelot – 69007 Lyon  
Tél : 04 72 70 47 00  
www.coteberthelot.fr

## Les Entrées

Entrée du jour/ <i>Starter of the day</i> (à midi seulement, sauf samedi, dimanche et jour de fête)	10 €
Salade lyonnaise/ <i>Lyonnais salade</i> (salade, lardons, croûtons, œuf mollet)	12 €
Parfait de foies de volaille, chutney aux fruits secs <i>Chicken liver terrine with dried fruit chutney</i>	12 €
Tatin de boudin noir aux pommes, réduction au cidre <i>Apple and black pudding Tatin pie with cider reduction sauce</i>	12 €
Terrine de foie gras aux figes/ <i>Duck foie gras terrine with figs</i>	16 €
Noix de Saint-Jacques snackées, crémeux de panais au curry, crumble au parmesan/ <i>Scallops with « panais » in curry cream</i>	18 €
Salade campagnarde/ <i>complete salad</i> <i>Salade verte, jambon cru, tomme de Savoie, pommes de terres, haricots verts</i>	18 €

## Les Plats

Plat du jour/ <i>Dish of the day</i> (à midi seulement, sauf samedi, dimanche et jour de fête)	13 €
Quenelle de brochet homardine <i>Pike mousse with lobster sauce</i>	16 €
Risotto aux gambas et Saint-Jacques <i>Risotto with prawns and scallops</i>	22 €
Pavé de sandre braisé, velouté aux cèpes, fondue d'endives aux noisettes/ <i>Braised pike steak, velvety with cepes, endive fondue with hazelnuts</i>	22 €
Travers de porc caramélisé au miel <i>Honey caramelized pork travers</i>	16 €
Noix de joue de bœuf confite au vin rouge <i>Red wine confit beef cheek</i>	16 €
Tartare de bœuf assaisonné par nos soins <i>Beef tartare seasoned by our chef</i>	16 €
Burger cuisiné comme un Rossini, jus glacé au Porto <i>Rossini Burger</i>	18 €
Pot-au-feu de canard aux légumes oubliés <i>Duck Pot-au-feu with forgotten vegetables</i>	22 €
Entrecôte sauce Béarnaise (250 Gr) <i>Rib of beef with Bearnaise sauce (250 G)</i>	22 €

## Les Fromages et Desserts

Fromage blanc à la crème	5 €
Demi-Saint-Marcellin	5 €
Assiette de fromages affinés	8 €
Dessert du jour	6 €
Poire pochée aux épices, sorbet cassis et pain d'épices	7 €
Baba au Rhum	7 €
Moelleux au chocolat	7 €
Crème brûlée à la vanille	7 €
Tarte aux fruits de saison	7 €
Assiette de sorbets	7 €
Coupe Colonel	8 €
Café gourmand	7 €

## Menu Lyonnais

Taxe de 10% et service compris, Menu hors boisson

Salade Lyonnaise (salade, lardons, croûtons, œuf mollet) Ou Parfait de foies de volaille, chutney aux fruits secs Ou Tatin de boudin noir aux pommes réduction au cidre • • • Quenelle de brochet homardine Ou Travers de porc caramélisé au miel Ou Noix de joue de bœuf confite au vin rouge • • • Fromage blanc à la crème Ou Assiette de fromages affinés Ou Dessert au choix	26 €
--	------

## Menu Berthelot

Taxe de 10% et service compris, Menu hors boisson

Terrine de foie gras aux figes Ou Noix de Saint-Jacques snackées crémeux de panais au curry crumble au parmesan • • • Pavé de sandre braisé, velouté aux cèpes fondue d'endives aux noisettes Ou Pot-au-feu de canard aux légumes oubliés • • • Fromage blanc à la crème Ou Assiette de fromages affinés Ou Dessert au choix	32 €
---	------

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

## Formules rapides

Taxe de 10% et service compris, Menu hors boisson

Formules servies à midi seulement,  
sauf samedi, dimanche et jour de fête.

Entrée du jour • • • poisson du jour ou viande du jour • • • Fromage blanc à la crème Ou Demi-Saint-Marcellin Ou Dessert du jour
<b>Entrée + plat + Dessert → 21 €</b>
<u>ou</u> <b>Entrée + Plat : 16 €</b>
<u>ou</u> <b>Plat + Dessert : 16 €</b>

<b>9,50€</b>	<b>MENU ENFANT</b> Taxe de 10% et service compris Menu Hors boisson Steak haché et sa garniture – Dessert
--------------	--