

LES VINS BLANCS

	<u>Bouteille</u>	<u>½ Bouteille</u>
IGP Côtes de Gascogne - Domaine du Tariquet « premières grives » - 2017	24,00 €	
AOC Coteaux du Lyonnais 2017 (Régis Descotes)	24,00 €	
Viognier 2017 - « Vin de Pays de l'Ardèche » (Cave St Désirat)	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€	
AOC Côtes de Provence 2017 Château de Jasson – Cuvée Eléonore	32,00€	

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 (Domaine de Verquière)	24,00 €	
AOC Vacqueyras 2016 (Domaine de Verquière)	34,00 €	
AOP Minervois 2014 (Domaine Montcélèbre)	31,00 €	

Les Crémants et Champagnes

Crémant de Bourgogne	35,00 €
Mandois Brut	55,00 €
Mandois Brut Rosé	60,00 €

Les vins ouverts

	<u>Verre (12cl)</u>	<u>¼ (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€

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 €
Marc, 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**

IGP Côtes de Gascogne - Domaine du Tariquet « premières grives » - 2017	6,00 €
Viognier 2017 « Vin de Pays de l'Ardèche » (Cave St Désirat)	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 €
AOC Vacqueyras 2016 (Domaine de Verquière)	7,00 €
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>	12 €
Œufs pochés en Meurette/ <i>Eggs poched in red wine sauce</i>	12 €
Cervelas pistaché, crémeux de lentilles <i>Pistachio cervelas with lentils</i>	12 €
Terrine de foie gras aux figues/ <i>Duck foie gras</i>	16 €
Tataki de thon, sauce Thai/ <i>Tuna tataki, thai sauce</i>	19 €
Salade gourmande/ <i>Gourmet salad</i> <i>Salade de haricots verts et artichauts</i> <i>au magret fumé et foie gras</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 €
Filet de daurade sébaste, sauce safranée aux moules <i>Redfish sea bream with mussels and saffron sauce</i>	22 €
Andouillette à la fraise de veau de chez Bobosse <i>Trippe sausage from Bobosse</i>	18 €
Souris d'agneau confite au romarin <i>Top leg of lamb baked with rosemary</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 €
Volaille fermière à la crème de morilles <i>Farmer chicken with morels sauce</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 Œufs pochés en Meurette Ou Cervelas pistaché, crémeux de lentilles	
● ● ●	
Quenelle de brochet homardine Ou Andouillette à la fraise de veau de chez Bobosse Ou Souris d'agneau confite au romarin	
● ● ●	
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 figues Ou Tataki de thon, sauce Thai	
● ● ●	
Filet de daurade sébaste, sauce safranée aux moules Ou Volaille fermière à la crème de morilles	
● ● ●	
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
Entrée + plat + Dessert → 21 €
<u>ou</u> Entrée + Plat : 16 €
<u>ou</u> Plat + Dessert : 16 €

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