

LES VINS BLANCS

	<u>Bouteille</u>	<u>½ Bouteille</u>
AOC Coteaux du Lyonnais 2016 (Régis Descotes)	21,00 €	
Viognier 2016 - «Vin de Pays de l'Ardèche» (Cave St Désirat)	23,00 €	
AOC Saint-Joseph 2016 (Cave St Désirat)	27,00 €	
AOC Saint-Véran 2016 (Martin)	32,00 €	19,00 €
AOC Rully « La Chaponnière » 2015	34,00 €	
AOC Santenay « Clos de la Comme Dessus » 2015	46,00 €	

LES VINS ROUGES

AOC Coteaux du Lyonnais 2016 (Régis Descotes)	21,00 €	
AOC Chiroubles 2015 (Domaine Cheysson)	22,00 €	12,00 €
AOC Côtes du Rhône 2016 (Domaine de Verquière)	20,00 €	
AOC Saint Joseph 2015/2017 (Cave St Désirat)	29,00 €	15,00 €
AOC Gigondas 2013 (Domaine de Verquière)	41,00 €	
AOC Crozes-Hermitage 2016 (Combiar)	30,00 €	18,00 €
AOC Côte Rôtie 2014 « La Madinière » (Cuilleron)	90,00 €	
AOC Santenay « Vieilles Vignes » 2015	36,00 €	
AOP Minervois 2014 (Domaine Montcélèbre)	31,00 €	

LES VINS ROSES

AOC Coteaux du Lyonnais 2016 (Régis Descotes)	21,00€
AOC Côtes de Provence 2017 Château de Jasson – Cuvée Eléonore	31,00€

Les Crémants et Champagnes

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

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		1,80 €
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**

Viognier 2016 «Vin de Pays de l'Ardèche» (12,5°) (Cave St Désirat)	5,00 €
AOC Rully « La Chaponnière » 2015 (13°)	7,00 €
AOC Saint- Véran 2016 (Martin) (13°)	7,00 €

VIN ROSE

AOC Côtes de Provence - Château de Jasson 2017 (12,5°)	6,50 €
--	--------

VIN ROUGE

AOC Chiroubles 2016 (Domaine Cheysson) (12,5°)	5,00 €
AOC Santenay « Vieilles Vignes » 2015 (13°)	7,50 €
AOC Gigondas 2013 (Domaine de Verquière) (14°)	8,00 €
AOP Minervois 2014 (Domaine Montcélèbre) (14°)	6,50 €

**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	12 €
Terrine de foies de volaille à la pistache et sa petite salade	12 €
Salade Italienne <i>melon, jambon Serrano, parmesan, mozzarella, tomates</i>	14 €
Carpaccio de bœuf copeaux de parmesan, pignons de pin grillés	14 €
Salade fraîcheur <i>salade, avocat, pamplemousse rose, chair de crabe et sauce cocktail</i>	16 €
Risotto aux gambas et Saint-Jacques	18 €
Salade gourmande <i>Salade de haricots verts et artichauts au magret fumé et foie gras</i>	18 €

Les Plats

Plat du jour	13 €
Filet de lieu noir à la crème de poivrons	13 €
Dos de saumon à l'unilatérale, parfumé à l'huile d'herbes	17 €
Tataki de thon, sauce Thaï	21 €
Tartare de bœuf assaisonné par nos soins	16 €
Suprême de volaille façon niçoise	17 €
Burger cuisiné comme un Rossini, jus glacé au Porto	18 €
Pavé d'agneau à l'orientale semoule et jus épicé	21 €
Entrecôte sauce Béarnaise (250 Gr)	22 €

Les Fromages et Desserts

Fromage blanc à la crème	5 €
Demi-Saint-Marcellin	5 €
Assiette de fromages affinés	6 €
Dessert du jour	6 €
Crème brûlée à la vanille	7 €
Clafoutis aux fruits de saison	7 €
Assiette de sorbets	7 €
Coupe melba aux fruits rouges	8 €
Coupe Colonel	8 €
Coupe Exotique	8 €
Café gourmand	7 €

Menu Garance*Taxe de 10% et service compris, Menu hors boisson*

Salade Italienne
melon, jambon Serrano, parmesan, mozzarella, tomates

Ou

Carpaccio de bœuf
copeaux de parmesan et pignons de pin grillés

● ● ●

Dos de saumon à l'unilatérale
parfumé à l'huile d'herbes

Ou

Suprême de volaille façon niçoise

● ● ●

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*

Salade Gourmande
Salade de haricots verts et artichauts au Magret de canard fumé et foie gras

Ou

Risotto aux gambas et Saint-Jacques

● ● ●

Tataki de thon, sauce thaï
ou

Pavé d'agneau à l'orientale
semoule et jus épicé

● ● ●

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
Ou

Terrine de foies de volaille à la pistache
et sa petite salade

● ● ●

Plat du jour
Ou

Filet de lieu noir
à la crème de poivrons

● ● ●

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

Entrée + plat + Dessert : 21 €**Entrée + Plat : 16 €****ou****Plat + Dessert : 16 €****MENU ENFANT***Taxe de 10% et service compris**Menu Hors boisson***9,50€****Steak haché et sa garniture – Dessert**