

COTE BERTHELOT

ENTREES

Entrée du jour	10,00 €
Salade lyonnaise (salade, œuf poché, croûtons et lardons)	12,00 €
Ravioles croquantes et magret fumé sur un mesclun à l'huile de noisette	16,00 €
Gravlax de saumon aux agrumes, mascarpone aux zestes de citron vert.....	16,00 €
Carpaccio de bœuf, sauce thaï.....	16,00 €

POISSONS & PATES

Tagliatelles aux légumes et basilic.....	14,00 €
Risotto aux champignons, escalope de foie gras poêlée.....	22,00 €
Pavé de cabillaud sur une julienne de poireaux, giboulée de champignons	22,00 €
Tataki de thon au sésame grillé, pickles de légumes.....	22,00 €

VIANDES

Plat du jour	13,00 €
Magret de canard à l'aigre douce de figues rôties	18,00 €
Paleron de veau braisé au miel et romarin, écrasé de pommes de terre.....	17,00 €
Tartare de bœuf (180gr) préparé à la commande	15,00 €
Burger cuisiné comme un Rossini, sauce au Porto.....	18,00 €
Entrecôte poêlée de 250 gr, sauce marchand de vin.....	23,00 €

FROMAGES ET DESSERTS

Faisselle de fromage blanc à la crème	5,00 €
Assiette de fromages et mesclun à l'huile de noix	8,00 €
Dessert du jour	6,00 €
Crème caramel.....	7,00 €
Brownie aux noix de pécan, chocolat de Jivara, glace vanille	7,00 €
Coupe Melba.....	7,00 €
Crèmeux de citron sur sablé cannelle, zeste de citron vert, sorbet citron	7,00 €
Coupe colonel.....	7,00 €
Café Gourmand	7,00 €

FORMULES DU JOUR

ENTREE du jour + PLAT du jour + DESSERT du jour : 21 €

ENTREE du jour + PLAT du jour : 16 €

PLAT du jour + DESSERT du jour : 16 €

LES VINS BLANCS

	<u>Bouteille</u>	½ <u>Bouteille</u>
AOC Beaujolais 2018 (Domaine Cheysson)	24,00 €	
Viognier 2018 « Vin de Pays de l'Ardèche »	26,00 €	
AOC Muscadet 2018 « Sèvre et Maine sur lie » (Bonnet-Huteau)	27,00 €	
AOC Rully 2018 « La Chaponnière » (Borgeot)	39,00 €	
AOC Pouilly-Fuissé 2017 (Domaine Béranger)	55,00 €	35,00 €

LES VINS ROSES

IGP OC – Puech-Haut – Argali rosé 2019	36,00 €	
AOC Côtes de Provence 2019 (Château de Jasson)	35,00 €	

LES VINS ROUGES

AOC Coteaux du Lyonnais 2018 (Régis Descotes)	24,00 €	
AOC Chiroubles 2017 (Domaine Cheysson)	24,00 €	14,00 €
AOC Côtes du Rhône 2018 (Domaine Verquière)	24,00 €	
AOC Vacqueyras 2018 (Domaine Verquière)	37,00 €	
AOC St Joseph 2018 (Michel Gerin)	45,00 €	
AOP Languedoc Les complice de Puech-Haut 2017	26,00 €	
AOP Côtes de Provence 2018 (Château de Jasson)	35,00 €	
Rioja 2014 « Marquès de Riscal » Espagne	45,00 €	
AOC Santenay 2016 « Vieilles Vignes » (Borgeot)	42,00 €	
AOC Côte Rôtie « La Madinière » 2017	115,00 €	

LES VINS OUVERTS

	<u>Verre (12cl)</u>	½ <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€

LES SOFTS

	<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 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 €
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 €
Bière Bouteille : Bière Tradition Ambrée des Monts du Lyonnais « La Soyeuse » (33 cl)	5,50 €

LES VINS PETILLANTS

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

VINS BLANCS

Viognier 2018 « Vin de Pays de l'Ardèche »	6,00 €
AOC Rully 2018 « La chaponnière » (Borgeot)	8,00 €
AOC Pouilly-Fuissé 2017 (Dne Béranger)	11,00 €

VINS ROUGES

AOC Chiroubles 2017 (Domaine Cheysson)	5,00 €
AOC St-Joseph 2018 (Michel Gerin)	9,00 €
AOC Santenay « Vieilles Vignes » 2016 (Borgeot)	9,00 €