



Nos Autres Etablissements

La Tassée

20 rue de la charité,
69002 Lyon

Tél : 04 72 77 79 00
www.latassee.fr

La Cuvée

Angle rue sala - rue Auguste Comte,
69002 Lyon

Tél : 04 72 77 79 00
<http://www.latassee.fr/fr/la-cuvee>

L'Espace Brasserie

26 place Bellecour
69002 Lyon

Tél : 04 78 37 45 43
www.espacebrasserie.fr

Borgeot Traiteur

1 Rue Henri Moissan
69310 Pierre-Bénite
Tél : 04 78 16 01 50

www.borgeot-traiteur.fr

Borgeot Traiteur

Notre savoir-faire est à votre disposition pour l'organisation de vos évènements, qu'ils soient d'ordre professionnel ou familiale.

Nous pouvons intervenir dans de nombreux lieux d'exception, mais également chez vous.

Pour plus de renseignements

Contactez-nous au **04 78 16 01 50**

ou par mail à jpborgeot@latassee.fr

RESTAURANT PANORAMIQUE

Maison Borgeot



**CARTE
ET
MENU**

BY
BORGEOT

LES VINS BLANCS

AOC Viognier 2017	26,00€
AOC St Veran 2017 (Martin)	32,00€
<i>Demi-bouteille</i>	18,00€
AOC Pouilly-Fuissé 2016	55,00€

LES VINS ROUGES

AOC Coteaux du Lyonnais 2016 (Régis Descotes)	24,00 €
AOC Côtes du Rhône 2016	22,00 €
AOC Chiroubles 2017 (Domaine Cheysson)	24,00 €
<i>Demi-bouteille</i>	14,00 €
AOC Minervois 2014 (Domaine Rouanet Montcelebre)	31,00 €
AOC Vacqueyras 2017	34,00 €

LES VINS ROSES

AOC Coteaux du Lyonnais Rosé 2017	24,00€
-----------------------------------	--------

CHAMPAGNES

Canard Duchêne	75,00€
----------------	--------

LES APERITIFS ET SOFTS

Kir – Communard	4,50€
Coupe de Champagne brut	12,00€
Pastis (2cl)	4,50€
Whisky Clan Campbell (4cl)	7,00€
Marcs, Liqueurs, Eau de Vie de Poire (4 cl)	7,00€
Bière Heineken (33cl)	3,50€
Jus de fruits (25 cl), Sodas divers (de 20 à 33 cl)	3,90€
Eaux minérales (100 cl)	5,50€
Café	2,30€
Thé, infusion	3,50€

LES VINS AU VERRE 12cl

AOC Viognier 2017	6,00€
AOC Côtes du Rhône 2016	6,00€

COCKTAIL MAISON

Taxe de 20% et service compris

Crémant, Jus de pamplemousse, Grand Marnier

6,00€

Menu Parilly *

LES ENTREES AU CHOIX

Tartare de saumon au citron vert, tuile au parmesan
Terrine aux foies de volaille et ses condiments
Salade de haricots verts Gourmande a l'huile de noix et gambas marinés
Gâteau de foies de volaille, sauce financière

LES PLATS CHAUDS AU CHOIX

Filet de Daurade juste poêlé à la crème d'ail
Suprême de volaille jus aux brisures de morilles
Andouillette de veau de chez Bobosse, sauce moutarde
Pavé de rumsteack, sauce marchand de vin

FROMAGE

OU

DESSERT AU CHOIX

*Taxe de 10% et service compris- Hors boisson

32,00€

Carte des Plats

Taxe de 10% et service compris

LES ENTREES

Tartare de saumon au citron vert, tuile au parmesan	16,00€
Terrine aux foies de volaille et ses condiments	16,00€
Salade de haricots verts Gourmande a l'huile de noix et gambas marinés	16,00€
Gâteau de foies de volaille, sauce financière	16,00€

LES PLATS

Suprême de volaille jus aux brisures de morilles	16,00€
Andouillette de veau de chez Bobosse, sauce moutarde	16,00€
Filet de Daurade juste poêlé à la crème d'ail	20,00€
Pavé de rumsteack, sauce marchand de vin	21,00€

LES FROMAGES ET DESSERTS

Fromage blanc à la crème	6,00€
Demi Saint-Marcellin	6,00€
Desserts au choix	7,00€

9,50€

MENU ENFANT

Taxe de 10% et service compris

Plat – Dessert – Sirop à l'eau