



## *Nos Autres Etablissements*

### **La Tassée**

20 rue de la charité,  
69002 Lyon  
Tél : 04 72 77 79 00  
[www.latassee.fr](http://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](http://www.espacebrasserie.fr)

### **Borgeot Traiteur**

1 Rue Henri Moissan  
69310 Pierre-Bénite  
Tél : 04 78 16 01 50  
[www.borgeot-traiteur.fr](http://www.borgeot-traiteur.fr)

## *Borgeot Traiteur*

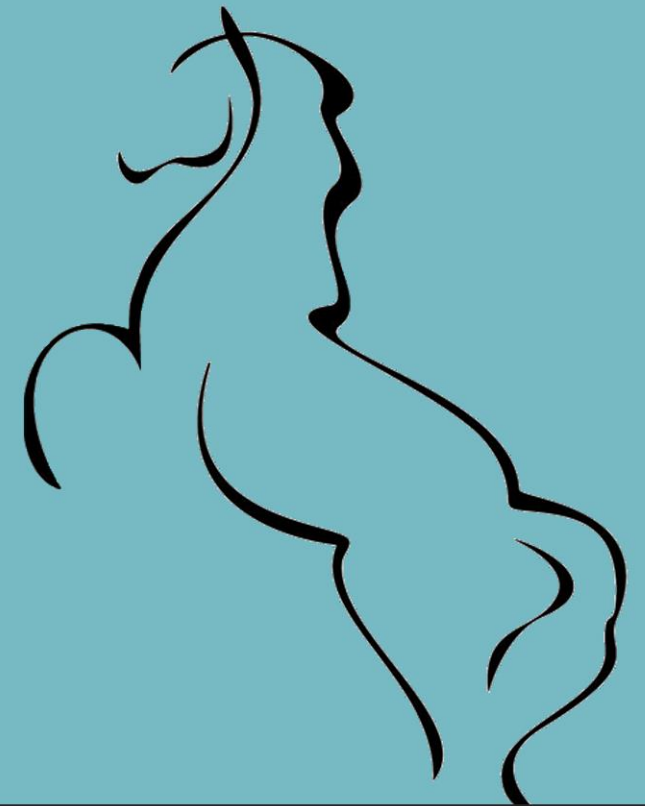
Notre savoir-faire est à votre disposition pour l'organisation de vos évènements, qu'ils soient d'ordre professionnel ou familiale.

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](mailto: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 Coteaux du Lyonnais 2018	27,00€

## LES VINS ROSES

AOC Coteaux du Lyonnais Rosé 2017	24,00€
AOP COTES DE PROVENCE 2018 "Château de Jasson"	37,00€

## 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 €

## CREMANT et CHAMPAGNES

Crémant de Bourgogne	35,00 €
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€

# Carte des Plats

Taxe de 10% et service compris

# Menu Parilly \*

## LES ENTREES AU CHOIX

Tataki de thon, sauce thaï  
julienne de légumes croquants

Foie gras en terrine, chutney de figues

Terrine de légumes du soleil,  
concassé de tomates au basilic

## LES PLATS CHAUDS AU CHOIX

Filets de rougets aux fruits secs torréfiés,  
huile vierge au balsamique

Magret de canard jus fin aux framboises

Pavé d'agneau à l'orientale

## FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX

Assiette de fromages

Tarte caramel au beurre salé et son sorbet poire

Assiette de fruits rouges melba

Clafoutis aux abricots, coulis de fruits jaunes

\*Taxe de 10% et service compris- Hors boisson

33,00€

## LES ENTREES

Tataki de thon, sauce thaï 16,00€  
julienne de légumes croquants

Foie gras en terrine, chutney de figues 16,00€

Terrine de légumes du soleil,  
concassé de tomates au basilic 16,00€

## LES PLATS

Magret de canard aux fruits rouges 16,00€

Pavé d'agneau à l'orientale 16,00€

Filet de Daurade aux fruits secs torréfiés,  
huile vierge au balsamique 20,00€

## LES FROMAGES ET DESSERTS

Assiette de fromages 7,00€

Tarte caramel au beurre salé et son sorbet poire 7,00€

Assiette de fruits rouges melba 7,00€

Clafoutis aux abricots, coulis de fruits jaunes 7,00€

10,00€

## MENU ENFANT

Taxe de 10% et service compris

Plat – Dessert – Sirop à l'eau