

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 72 77 79 01

ou 04 78 16 01 50

ou par mail à jpborgeot@latassee.fr

Nos Autres Etablissements

La Tassée

20 rue de la charité, 69002 Lyon Tél : 04 72 77 79 00 www.latassee.fr

L'Espace Brasserie

26 place Bellecour 69002 Lyon Tél : 04 78 37 45 43

www.espacebrasserie.fr

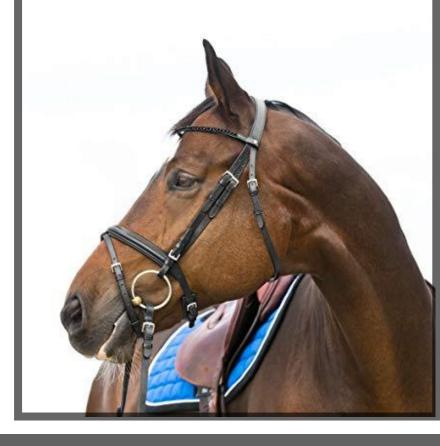
Côté Berthelot

200 Avenue Berthelot 69007 LYON

Tél: 04 72 70 47 00 www.coteberthelot.fr

RESTAURANT PANORAMIQUE

Paison Borgeot



CARTE ET MENU



LES VINS BLANCS	
AOC Viognier 2018 « Pays de l'Ardèche »	26,00 :
AOC St Veran 2017 (Martin) Demi-bouteille	36,00 : 21,00 :
AOC Pouilly-Fuissé 2016	55,00 :
Demi-bouteille 2013	35,00
LES VINS ROSES	
AOC Côtes de Provence 2018	35,00 €
LES VINS ROUGES	
AOC Chiroubles 2017 (Domaine Cheysson) Demi-bouteille	24,00 € 14,00 €
AOC Côtes du Rhône 2018(D. Verquière)	24,00€
AOC St Joseph (Gérin)	45,00€
AOC St Nicolas de Bourgueil 2017	25,00€
AOC Santenay Vieilles Vignes 2016 (Borgeot)	42,00€
CREMANT et CHAMPAGNES	
Crémant de Bourgogne Champagne Canard-Duchêne Brut	35,00 € 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 €
Bière Ambrée « La Soyeuse » (33cl) des Monts du Lyonnais	5,50 €
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 2018 « Pays de l'Ardèche »	6,00 €

AOC Côtes du Rhône 2018 (D. Verquière)

6,00€

COCKTAIL MAISON

Taxe de 20% et service compris

Crémant, Jus de pamplemousse, Grand Marnier



Carte des Plats

Taxe de 10% et service compris

Menu Parilly *

LES ENTREES AU CHOIX

Tataki de thon, sauce thaï julienne de légumes

Foie gras en terrine, chutney aux figues

Pressé de pot au feu et salade de lentilles à l'huile de noix

LES PLATS CHAUDS AU CHOIX

Pavé de cabillaud, endives caramélisées, sauce aux cèpes

Magret de canard, sauce aigre-douce au miel

Pavé d'agneau à l'orientale

FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX

Assiette de fromages

Tiramisu à la crème de marron en verrine

Brownie aux noix de pécan, crémeux de Jivara, glace vanille

Poire pochée au vin rouge, crumble à la cannelle, sorbet poire

*Taxe de 10% et service compris- Hors boisson

33,00€

LES ENTREES

Pressé de pot au feu et salade de lentilles à l'huile de noix	13,00€
Foie gras en terrine, chutney de figues	16,00€
Tataki de thon, sauce thaï julienne de légumes	19,00€

LES PLATS

Magret de canard ,	18,00 €
sauce aigre-douce au miel	
Pavé d'agneau à l'orientale	21,00 €
Pavé de cabillaud, endives caramélisées,	22,00€
sauce aux cèpes	

LES FROMAGES ET DESSERTS

Assiette de fromages	7,00€
Tiramisu à la crème de marron en verrine	7,00€
Brownie aux noix de pécan, crémeux de Jivara, glace vanille	7,00€
Poire pochée au vin rouge, crumble à la cannelle, sorbet poire	7,00€



MENU ENFANT

Taxe de 10% et service compris Plat — Dessert — Sirop à l'eau