



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

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

RESTAURANT PANORAMIQUE

Haison Borgeot



**CARTE
ET
MENU**

**BY
BORGEOT**

LES VINS BLANCS

AOC Viognier 2018 « Pays de l’Ardèche »	26,00 €
AOC St Veran 2017 (Martin) <i>Demi-bouteille</i>	36,00 € 21,00 €
AOC Pouilly-Fuissé 2016 <i>Demi-bouteille 2013</i>	55,00 € 35,00 €

LES VINS ROSES

AOC Côtes de Provence 2018	35,00 €
----------------------------	---------

LES VINS ROUGES

AOC Chiroubles 2017 (Domaine Cheysson) <i>Demi-bouteille</i>	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	35,00 €
Champagne Canard-Duchêne Brut	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 €
Marc, 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

6,00€

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,
crèmeux 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€

Carte des Plats

Taxe de 10% et service compris

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

LES FROMAGES ET DESSERTS

Assiette de fromages	7,00 €
Tiramisu à la crème de marron en verrine	7,00 €
Brownie aux noix de pécan, crèmeux 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