



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 €
Mars, 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€

Carte des Plats

Taxe de 10% et service compris

Menu Parilly *

LES ENTREES AU CHOIX

Saumon Gravlax aux agrumes,
Crème légère au citronTerrine de pot au feu et foie gras,
Salade de lentilles à l'huile de noisetteSalade de ravioles à la Grenobloise
(Fourme, noix, raisins secs, épinard et tomates séchées)

LES PLATS CHAUDS AU CHOIX

Pavé de cabillaud, sauce beurre blanc aux moules,
Julienne de poireaux

Paleron de bœuf braisé au miel et romarin

Suprême de volaille fermière sauté au vinaigre

FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX

Assiette de fromages

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

Tarte tatin, caramel au beurre salé, glace vanille

Crèmeux de citron sur sablé cannelle, zeste de citron
vert, sorbet citron

*Taxe de 10% et service compris- Hors boisson

33,00€

LES ENTREES

Terrine de pot au feu et foie gras,
Salade de lentilles à l'huile de noisette 15,00 €Salade de ravioles à la Grenobloise
(Fourme, noix, raisins secs, épinard et tomates
séchées) 14,00 €Saumon Gravlax aux agrumes,
Crème légère au citron 18,00 €

LES PLATS

Suprême de volaille fermière sauté au vinaigre 19,00 €

Paleron de bœuf braisé au miel et romarin 20,00 €

Pavé de cabillaud, sauce beurre blanc aux
moules, julienne de poireaux 22,00 €

LES FROMAGES ET DESSERTS

Assiette de fromages 7,00 €

Tarte tatin, caramel au beurre salé, glace vanille 7,00 €

Brownie aux noix de pécan, crèmeux de Jivara,
glace vanille 7,00 €Crèmeux de citron sur sablé cannelle, zeste de
citron vert, sorbet citron 7,00 €

MENU ENFANT

Taxe de 10% et service compris

Plat – Dessert – Sirop à l'eau