



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 Pouilly-Fuissé 2016 55,00 €
Demi-bouteille 2013 35,00 €

LES VINS ROSES

AOC Côtes de Provence 2019 35,00 €

LES VINS ROUGES

AOC Chiroubles 2017 (Domaine Cheysson) 24,00 €
Demi-bouteille 14,00 €

AOC Côtes du Rhône 2018 (D. Verquière) 24,00 €

AOC St Joseph (Gérin) 45,00 €

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 Ambrée « La Soyeuse » (33cl) 5,50 €
 des Monts du Lyonnais

Jus de fruits (25 cl), 3,90 €
 Sodas divers (de 20 à 33 cl)

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 (Dne 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
 mascarpone aux zestes de citron vert

Terrine Maison aux foies de volaille,
 mesclun, chutney de figues

LES PLATS CHAUDS AU CHOIX

Pavé de cabillaud
 beurre blanc sur une julienne de poireaux
 giboulée de champignons

Paleron de veau braisé au miel et romarin
 écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX

Assiette de fromages

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

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

LES ENTREES

Saumon Gravlax 18,00 €
 mascarpone aux zestes de citron vert

Terrine Maison aux foies de volaille, 15,00 €
 mesclun, chutney de figues

LES PLATS

Pavé de cabillaud 22,00 €
 beurre blanc sur une julienne de poireaux
 giboulée de champignons

Paleron de veau braisé au miel et romarin 20,00 €
 écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

LES FROMAGES ET DESSERTS

Assiette de fromages 7,00 €

Crèmeux de citron sur sablé cannelle, 7,00 €
 zestes de citron vert, sorbet citron

Brownie aux noix de pécan, 7,00 €
 chocolat de Jivara, glace vanille



MENU ENFANT

Taxe de 10% et service compris

Plat – Dessert – Sirop à l'eau

*Taxe de 10% et service compris- Hors boisson

33,00€