



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 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 »	24,00 €
AOC Saint-Véran 2018 (Dne Martin)	34,00 €
AOC Pouilly-Fuissé 2017 (Dne Béranger) <i>Demi-bouteille</i>	49,00 € 26,00 €

LES VINS ROSES

AOP Côtes de Provence 2019 Château de Jasson	30,00 €
---	---------

LES VINS ROUGES

AOC Chiroubles 2018 (Dne Cheysson) <i>Demi-bouteille</i>	23,00 € 12,00 €
AOC Côtes du Rhône 2018 (Dne Verquière)	25,00 €
AOC Crozes-Hermitage 2020 (Dne Combier)	35,00 €

CREMANT et CHAMPAGNES

Crémant de Bourgogne	35,00 €
Champagne Laurent-Perrier Brut	88,00 €

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) 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	4,00 €

LES VINS AU VERRE 12cl

AOC Viognier 2018 « Pays de l'Ardèche »	5,00 €
AOC Côtes du Rhône 2018 (Dne Verquière)	5,00 €

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

Maxi salade fraîcheur
mesclun, avocat, pamplemousse, chair de crabe, saumon fumé, sauce cocktail

Carpaccio de bœuf mariné
copeaux de parmesan, câpres et roquette

LES PLATS CHAUDS AU CHOIX

Cabillaud sur la peau
vinaigrette d'herbes, spaghetti de courgettes

Pavé de quasi de veau
poêlé au citron vert et aux câpres

FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX

Assiette de fromages

Pot de crèmes pistache-chocolat
croustillant praliné-noisette

Sablé citron vert
crème légère et fruits rouges

*Taxe de 10% et service compris- Hors boisson

33,00€

LES ENTREES

Maxi salade fraîcheur 15,00 €
mesclun, avocat, pamplemousse, chair de crabe, saumon fumé, sauce cocktail

Carpaccio de bœuf mariné 13,00 €
copeaux de parmesan, câpres et roquette

LES PLATS

Cabillaud sur la peau 18,00 €
vinaigrette d'herbes, spaghetti de courgettes

Pavé de quasi de veau 19,00 €
poêlé au citron vert et aux câpres

LES FROMAGES ET DESSERTS

Assiette de fromages 7,00 €

Pot de crèmes pistache-chocolat 7,00 €
croustillant praliné-noisette

Sablé citron vert 7,00 €
crème légère et fruits rouges



MENU ENFANT

Taxe de 10% et service compris

Plat – Dessert – Sirop à l'eau