

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 <u>04 72 77 79 01</u>
ou par mail à <u>jpborgeot@latassee.fr</u>

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

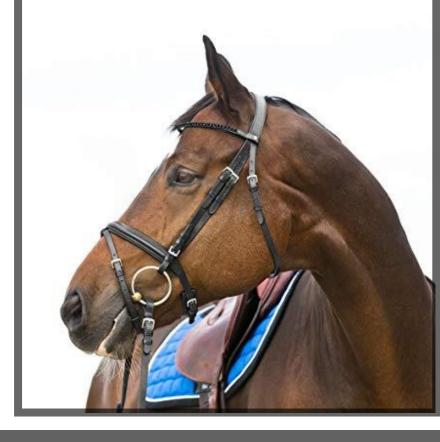
Côté Berthelot

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 2020 « Pays de l'Ardèche » 24,00€ AOC Bourgogne Aligoté 2017 25,00€ AOC Saint-Véran 2018 (Dne Martin) 34,00€ LES VINS ROSES AOP Côtes de Provence 2019 30,00€ Château de Jasson **LES VINS ROUGES** AOC Chiroubles 2019 (Dne Cheysson) 23.00€ Demi-bouteille 12,00€ AOC Côtes du Rhône 2018 (Dne Verquière) 25,00€ AOC Crozes-Hermitage 2020 (Dne Combier) 35,00€ **CREMANT et CHAMPAGNES** Champagne Laurent-Perrier Brut 88.00€ LES APERITIFS ET SOFTS Kir – Communard 4,50€ 12,00€ Coupe de Champagne brut 4,50€ Pastis (2cl) Whisky Clan Campbell (4cl) 7,00€ Marcs, 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 4.00€ **LES VINS AU VERRE 12cl**

AOC Viognier 2020 « Pays de l'Ardèche »

AOC Côtes du Rhône 2018 (Dne Verquière)

5,00€

5,00€

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

Tartare de saumon

avocat, mangue, vinaigrette aux agrumes **Ou**

Terrine de foie gras chutney de figues

LES PLATS CHAUDS

Filet de dorade à la gremolata chips de chorizo, risotto au safran

Suprême de volaille à la crème giboulée de champignons

FROMAGE OU DESSERT

Assiette de fromages
Ou

Ou

Croustillant chocolat

mousse pralinée aux poires

Ou

Tatin aux pommes

glace vanille, caramel beurre salé

*Taxe de 10% et service compris- Hors boisson

36,00€

LES ENTREES

Tartare de saumon 16,00 € avocat, mangue, vinaigrette aux agrumes

Terrine de foie gras 17,00 € chutney de figues

LES PLATS

Assiette de fromages

mousse pralinée aux poires

Filet de dorade à la gremolata 20,00 € chips de chorizo, risotto au safran

Suprême de volaille à la crème 19,00 € giboulée de champignons

LES FROMAGES ET DESSERTS

Croustillant chocolat 7,00 €

Tatin aux pommes 7,00 €

glace vanille, caramel beurre salé



MENU ENFANT

7,00€

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