

## LES VINS BLANCS\*

AOC Beaujolais 2020 (Dne Cheysson)	28,00 €
IGP Viognier 2020 « Pays de l'Ardèche »	30,00 €
AOC Macon-Davayé 2020 (Martin)	33,00 €

## LES VINS ROSES\*

AOP Château de Jasson 2021 « Cuvée Eléonore »	39,00 €
--	---------

## LES VINS ROUGES\*

AOC Coteaux du Lyonnais 2020 (Régis Descotes)	29,00 €
AOC Chiroubles 2020 (Dne Cheysson)	29,00 €
AOC Chiroubles 2020 - ½ bouteille	17,00 €
AOC St-Joseph 2020 (St-Désirat)	45,00 €
AOC St-Joseph 2019 - ½ bouteille	27,00 €

## CHAMPAGNES\*

Champagne MANDOIS Brut	65,00 €
------------------------	---------

## 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 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 Macon-Davayé (blanc) (Martin)	7,00 €
AOC Coteaux du Lyonnais 2020 (rouge) (Régis Descotes)	5,00 €

\*Taxe de 10% sur les soft et 20% sur les alcools - service compris

# Menu Parilly\*

## LES ENTREES

<b>Tartare végétal</b> <i>Vinaigrette aux herbes, tuile de parmesan</i> Ou <b>Tataki de thon, sauce Thai</b> <i>Légumes croquants</i> Ou <b>Terrine de foie gras de canard au naturel</b> <i>Chutney aux figues</i>
--

## LES PLATS CHAUDS

<b>Filet de bar à la badiane et chorizo</b> <i>Risotto d'épeautre</i> Ou <b>Suprême de volaille, velouté aux cèpes</b> <i>Poêlée de légumes de saison</i> Ou <b>Travers de porc, sauce au miel et thym</b> <i>Ecrasé de pommes de terre</i>
--

## FROMAGE OU DESSERT

<b>Demi-Saint-Marcellin</b> Ou <b>Nougat glacé,</b> <i>Coulis de fruits rouges</i> Ou <b>Mi-cuit au chocolat,</b> <i>Cœur de crème de marrons</i> Ou <b>Tarte fine aux pommes, glace vanille</b> <i>Coulis de caramel crémé</i>
--

**38,00€**

\*Taxe de 10% et service compris- Hors boisson

# Carte des Plats

Taxe de 10% et service compris

## LES ENTREES

<b>Tartare végétal</b> <i>Vinaigrette aux herbes, tuile de parmesan</i>	15,00 €
<b>Tataki de thon, sauce Thai</b> <i>Légumes croquants</i>	16,00 €
<b>Terrine de foie gras de canard au naturel</b> <i>Chutney aux figues</i>	17,00 €

## LES PLATS

<b>Filet de bar à la badiane et chorizo</b> <i>Risotto d'épeautre</i>	24,00 €
<b>Suprême de volaille, velouté aux cèpes</b> <i>Poêlée de légumes de saison</i>	22,00 €
<b>Travers de porc, sauce au miel et thym</b> <i>Ecrasé de pommes de terre</i>	23,00 €

## LES FROMAGES ET DESSERTS

<b>Demi-Saint-Marcellin</b>	6,00 €
<b>Nougat glacé,</b> <i>coulis de fruits rouges</i>	7,00 €
<b>Mi-cuit au chocolat,</b> <i>Cœur de crème de marrons</i>	7,00 €
<b>Tarte fine aux pommes, glace vanille</b> <i>Coulis de caramel crémé</i>	7,00 €



## MENU ENFANT

Taxe de 10% et service compris

Plat – Dessert – Sirop à l'eau



## *Nos Autres Etablissements*

### La Tassée

20 rue de la charité,  
69002 Lyon  
Tél : 04 72 77 79 00  
[www.latassee.fr](http://www.latassee.fr)

### L'Espace Brasserie

26 place Bellecour  
69002 Lyon  
Tél : 04 78 37 45 43  
[www.espacebrasserie.fr](http://www.espacebrasserie.fr)

### Côté Berthelot

200 Avenue Berthelot  
69007 LYON  
Tél : 04 72 70 47 00  
[www.coteberthelot.fr](http://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](mailto:jpborgeot@latassee.fr)

# RESTAURANT PANORAMIQUE

*Haison Borgeot*



**CARTE  
ET  
MENU**

BY  
BORGEOT