

# RESTAURANT COTE BERTHELOT

04-72-70-47-00

Ouvert du Lundi au vendredi – de 12h à 14h et de 19h à 21h  
(fermeture du restaurant à 22h00)

## CARTE / CARTE

Entrée du jour / <i>Starter of the day</i>	11,00 €
Salade au chèvre chaud et au miel / <i>Hot goat and honey salad</i>	16,00 €
Salade César au poulet grillé / <i>Grilled chicken Caesar salad</i>	18,00 €
Saucisson chaud, pommes à l'huile / <i>Hot sausage, potatoes in oil</i>	17,00 €
Velouté de butternut, crème fouetée à la ciboulette et croûtons <i>Butternut soup, chives and croutons whipped cream</i>	15,00 €
***	
Plat du jour / <i>Dish of the day</i>	13,00 €
Tagliatelles fraîches à la carbonara / <i>Carbonara fresh tagliatelle</i>	16,00 €
Des ravioles du Royans dans un velouté aux poireaux <i>Ravioles from Royans and leeks sauce</i>	19,00 €
Pavé de cabillaud, sauce au chorizo / <i>Cod with chorizo sauce</i>	23,00 €
Travers de porc caramélisés au miel / <i>Caramelized pork ribs with honey</i>	21,00 €
Tartare de bœuf, frites maison et salade / <i>Beef tartare, home made fries and salad</i>	19,00 €
Burger, frites maison et salade : <i>steak 150 gr et lard fumé, compotée d'oignons, cheddar</i> <i>Burger, home made fries and salad : steak and bacon, onions, cheddar</i>	19,00 €
Entrecôte de bœuf (250 Gr), frites maison et salade <i>Rib steak of beef (250 Gr), home made fries and salad</i>	26,00 €
* Origine des viandes : UE	
***	
Fromage blanc à la crème / <i>Fresh cheese</i>	6,00 €
Demi-Saint-Marcellin / <i>Half dry cheese</i>	6,00 €
Dessert du jour / <i>Dessert of the day</i>	6,00 €
Blanc manger coco / <i>Coco cream</i>	9,00 €
Tarte tatin / <i>Tatin tart</i>	9,00 €
Baba au Rhum / <i>Rum baba</i>	9,00 €
Coupe Colonel (sorbet citron, vodka) / <i>Colonel cup (lemon sorbet, vodka)</i>	9,00 €
Café gourmand / <i>Coffee with sweet little cakes</i>	9,00 €

**EN DEHORS DES PETITS DEJEUNERS, POUR TOUTE AUTRE CONSOMMATION  
AU RESTAURANT, MERCI DE PRÉVOIR UN MOYEN DE PAIEMENT**

**We thank you for planning to pay your bill at the restaurant, except for breakfast**

# RESTAURANT COTE BERTHELOT

04-72-70-47-00

## Formules du Jour à 19 €ttc :

Entrée du jour + Plat du jour

Ou Plat du jour + Dessert du jour

## Menu du Jour à 24 €ttc :

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour

### MENU BERTHELOT

Salade au chèvre chaud et au miel / *Hot goat and honey salad*  
*Ou/Or* Saucisson chaud, pommes à l'huile / *Hot sausage, potatoes in oil*

Pavé de cabillaud, sauce au chorizo / *Cod with chorizo sauce*  
*Ou/Or* Travers de porc caramélisés au miel / *Caramelized pork ribs with honey*

Fromage blanc à la crème / *Fresh cheese*  
*Ou/Or* Demi-Saint-Marcellin / *Half dry cheese*  
*Ou/Or* Dessert à la carte / *a la carte Dessert*

**28,00 €**

### VINS OUVERTS

#### LES VINS OUVERTS

	Verre (12 cl)	¼ (25 cl)	Pot (46 cl)
AOC Macon blanc (12°)	4,50 €	8,00 €	14,00 €
AOC Côtes de Provence rosé (12,5°)	4,50 €	8,00 €	14,00 €
AOC Côtes du Rhône rouge (12.5°)	4,50 €	8,00 €	14,00 €
<u>Vin blanc</u> : Viognier 2023 (14°) - IGP Ardèche (Vigier)	6,00 €		
<u>Vin rouge</u> : AOC Chiroubles 2022 (13°)	6,00 €		

### VINS

#### VINS BLANCS

AOC Coteaux du Lyonnais 2023 (Descotes)	<u>Bouteille</u> 26,00 €
AOC Beaujolais blanc 2023 (Cheysson)	27,00 €
Viognier 2023 – IGP Ardèche (Vigier)	27,00 €

#### VINS ROSES

AOC Coteaux du Lyonnais 2023 (Descotes)	<u>Bouteille</u> 26,00 €
---	-----------------------------

#### VINS ROUGES

AOC Chiroubles 2022 (Cheysson)	<u>Bouteille</u> 26,00 €
AOC Côtes du Rhône « Belleruche » 2022 (Chapoutier)	25,00 €
AOC St-Joseph 2021 (Farge)	46,00 €
AOC Santenay 1 <sup>er</sup> cru « Les Beauregards » 2020 (Borgeot)	60,00 €

LES BIERES : Leffe, Grimbergen (25 cl)	5,00 €
--	--------

#### LES SOFTS

San Pellegrino (50 cl), Vittel (50 cl)	4,50 €
San Pellegrino (100 cl), Vittel (100 cl)	5,50 €
Jus de Fruits (25cl), Sodas divers (20 à 33 cl)	3,90 €
Café	2,20 €
Thé, infusion	3,50 €

### BIERE et SOFTS