

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 lyonnaise aux lardons et son œuf poché / <i>Lyonnais salad with bacon and poached egg</i>	16,00 €
Salade d'endives à la Grenobloise/ <i>Grenobloise endive salad</i>	16,00 €
Velouté du Moment, crème fouetée à la ciboulette et croûtons <i>Season soup, chives whipped cream and croutons</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 €
Suprême de volaille, sauce au vin rouge/ <i>chicken with red wine sauce</i>	20,00 €
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 €
Faux-filet, frites maison et salade <i>Sirloin steak, home made fries and salad</i>	22,00 €
* 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 €
Brownie au chocolat/ <i>Chocolate brownie</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

FORMULES DU JOUR

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour

24,00 €

Entrée du jour + Plat du jour

19,00 €

Plat du jour + Dessert du jour

19,00 €

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 ^{er} cru « Les Beauregards » 2020 (Borgeot)	60,00 €

LES BIÈRES : 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	2,50 €
Thé, infusion	3,50 €

BIÈRE et SOFTS