

Restaurant COTE BERTHELOT



ASSIETTES A PARTAGER

Planche de charcuterie / Charcuterie platter <i>(Jambon blanc, Jambon cru, rosette, pâté de campagne)</i>	16,00 €
Planche de fromages / Cheese platter <i>(Assortiment de fromages secs)</i>	12,00 €
Planche Mixte / Charcuterie and cheese platter <i>(charcuterie/fromages)</i>	16,00 €
Croque-Monsieur / Croque-Monsieur	13,00 €

Suggestions d'Apéritifs

Kir - Communard	4,50 €
Pastis, Ricard, Pernod (2cl)	4,50 €
Martini rouge ou Martini blanc (4 cl)	4,50 €
Campari (4 cl) Suze (5 cl)	5,00 €
Porto rouge ou Porto blanc (5 cl)	7,00 €
Bière Leffe 25 cl	5,00 €
Bière Grimbergen 25 cl	5,00 €
Coupe de Prosecco	8,00 €
Americano (6 cl)	12,00 €
Spritz	12,00 €

**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

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 €
Terrine de campagne / <i>Pork terrine</i>	15,00 €
Salade lyonnaise aux lardons et son œuf poché / <i>Lyonnais salad with bacon and poached egg</i>	16,00 €
Salade grenobloise (salade, jambon, comté, noix) / <i>Grenobloise salad (salad, ham, county, nuts)</i>	16,00 €
Saucisson chaud Lyonnais aux lentilles / <i>Lyonnais hot sausage with lentils</i>	17,00 €

Plat du jour / <i>Dish of the day</i>	13,00 €
Tagliatelles fraîches à la carbonara / <i>Carbonara fresh tagliatelle</i>	16,00 €
Suprême de volaille à l'estragon / <i>Chicken with tarragon sauce</i>	20,00 €
Tartare de bœuf assaisonné par nos soins / <i>Beef tartare seasoned by the Chef</i>	19,00 €
Entrecôte de bœuf / <i>Beef entrecote</i>	25,00 €

* 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 €
Crème renversée / <i>caramel cream</i>	6,00 €
Tarte aux fruits / <i>Fruit tart</i>	9,00 €
Gaufre au sucre ou au chocolat / <i>Sugar or chocolate waffle</i>	9,00 €
Coupe Colonel / <i>Colonel's Cup</i>	9,00 €
Café gourmand / <i>Coffee with sweet little cakes</i>	9,00 €

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 €

**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

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 2023 (13°)	6,00 €		

VINS

VINS BLANCS

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

VINS ROSES

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

VINS ROUGES

	<u>Bouteille</u>
AOC Chiroubles 2023 (Cheysson)	26,00 €
AOC Côtes du Rhône « Belleruche » 2023 (Chapoutier)	25,00 €
AOC St-Joseph 2021 (Farge)	46,00 €
AOC Santenay 1 ^{er} cru « Les Beauregards » 2020 (Borgeot)	60,00 €

BIERE et SOFTS

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	2,50 €
Thé, infusion	4,00 €

VINS PETILLANTS

Crémant de Bourgogne

Bouteille

42,00 €

Champagne Veuve Pelletier Brut

70,00 €

Verre

Jack Daniel's (4 cl)

10,00 €

Whisky (JB, Clan Campbell 4cl), Vodka (4 cl)

7,00 €

Marc, Liqueurs, Eau de Vie de Poire (4 cl)

7,00 €

Cognac, Armagnac VSOP, Calvados VSOP (4 cl)

7,00 €