

ENTREES / STARTERS

Salade lyonnaise / Lyonnaise salad **12 €**
Salade verte mélangée, croûtons, lardons, œuf poché
Mixed green salad with croutons, bacon and poached egg

**Saucisson Lyonnais, salade aux deux endives
méli-mélo de pommes Granny Smith, noix et Bleu** **15 €**
*Lyonnaise sausage, salad with endives
Granny Smith apple, walnut and Blue cheese*

Piémontaise de vitelottes au magret de canard fumé **16 €**
Purple potatoes salad with smoked duck breast

**Royal de foies blonds, tempura de crevettes
dans un bouillon de crustacés** **17 €**
*Perfect blond chicken livers, shrimp tempura in a stock of
crustaceans*

Poêlée d'escargots aux fruits secs et foie gras **17 €**
Seared snails with dried fruits and foie gras

Médailon de foie gras, chutney à la rhubarbe **18 €**
Foie gras with rhubarb chutney

**Saint-Jacques snackées et boudin noir,
dans un velouté de butternut, crumble au parmesan** **18 €**
*Seared scallops and black pudding,
in a butternut velouté, parmesan crumble*

PÂTES / PASTA

Tagliatelles à la forestière **15 €**
Tagliatelle with a creamy mushrooms sauce

Tagliatelles à la carbonara **15 €**
Tagliatelle carbonara

**Des ravioles du Royans dans un velouté aux poireaux,
une escalope de foie gras juste poêlée** **19 €**
*Ravioles from Royans with a seared slice of foie gras
and leeks*

POISSONS / FISH*

Quenelle de brochet, sauce homardine <i>Pike quenelle with lobster sauce</i>	15 €
Burger de la mer (saint-jacques, gambas et saumon, mayonnaise aux crustacés, cheddar, anti-pasti aux poivrons) <i>Burger of the sea (scallops, gambas and salmon, crustacean mayonnaise, cheddar, pepper)</i>	19 €
Fricassée de Saint-Jacques et gambas sur un risotto <i>Fricassee of scallops and gambas on a risotto</i>	21 €
Fricassée d'encornets et de chorizo aux deux poivrons risotto à l'encre de seiche <i>Squid and chorizo fricassee with two peppers risotto and cuttlefish ink</i>	19 €
Pavé de saumon mi-cuit, façon poulette aux morilles <i>Semi cooked salmon steak with morels</i>	25 €
Raie aux câpres, beurre noisette <i>Skate fish cooked in a browned butter</i>	26 €

VIANDES / MEAT*

Tartare de bœuf Charolais, tranché au couteau (180 gr) <i>Steak tartare (raw beef with seasoning)</i>	15 €
Paleron de veau braisé au romarin et au miel <i>Braised veal paleron with rosemary and honey</i>	18 €
Burger de l'Espace (steak haché, poitrine fumée, reblochon, compotée d'oignons aux 4 épices, sauce béarnaise) <i>Burger de l'Espace (steak, smoked breast, reblochon, compote of onions with 4 spices, béarnaise sauce)</i>	18 €
Andouillette à la ficelle aux graines de moutarde «Bobosse» <i>Tripe sausage with mustard sauce from "Bobosse"</i>	19 €
Magret de canard, jus fin à la réglisse tombée de girolles et oignons grelots <i>Duck breast, liquorice juice fricassee of girolles and baby onions</i>	25 €
Entrecôte grillée sauce béarnaise <i>Grilled rib steak with bearnaise sauce</i>	23 €
Foie de veau persillé <i>Calf's liver with parsley</i>	23 €

Menu Presqu'île 28 €

Piémontaise de vitelottes
au magret de canard fumé

ou

Saucisson lyonnais, salade aux deux endives
méli-mélo de pommes granny smith, noix et bleu

Fricassée d'encornets et de chorizo aux deux poivrons
risotto à l'encre de seiche

ou

Paleron de veau braisé au romarin et au miel

Fromage blanc ou ½ St Marcellin

ou

Dessert au choix

Menu Espace 36 €

Royal de foies blonds
tempura de crevettes dans un bouillon de crustacés

ou

Saint-Jacques snackées et boudin noir,
dans un velouté de butternut, crumble au parmesan

Pavé de saumon mi-cuit, façon poulette aux morilles

ou

Magret de canard, jus fin à la réglisse
tombée de girolles et oignons grelots

Fromage blanc ou ½ St Marcellin

ou

Dessert au choix

Menu Enfant à 10 €

Children's menu

(servi jusqu'à 8 ans)

Steak haché et pommes allumettes/Burger and chips

Glace (parfum au choix) ou tarte aux fruits/Ice cream of fruit tart

Un sirop à l'eau (parfum au choix)/Fruit syrup and tap water

Formules « Déjeuner »

Formules servies le midi seulement
(sauf samedis, dimanches et jours de fêtes)
*Served at lunch time only,
except Saturdays, sundays and bank holidays*

23 €

Entrée, plat, dessert du jour
Starter, dish and dessert of the day

18 €

Entrée du Jour et Plat du Jour
Starter of the day and dish of the day

13 €

Entrée du Jour ou Plat du Jour
Starter of the day or dish of the day

5 €

Dessert du jour
Dessert of the day

Vins au verre

VINS BLANCS

	Verre 12cl
Viognier 2017 « Vin de Pays de l'Ardèche »	6,00 €
IGP Côtes de Gascogne 2018 – Domaine Tariquet Premières Grives	6,00 €
AOC Muscadet 2018 « Sèvre et Maine sur lie » (Bonnet-Huteau)	6,00 €
AOC Saint-Véran 2017 (Martin)	8,00 €

VINS ROUGES

AOC Chiroubles 2017 (Domaine Cheysson)	5,50 €
AOC Saint-Nicolas de Bourgueil 2017 (Bureau et Fils)	5,50 €
AOP Minervois 2015 (Domaine Montcélébre)	7,00 €
AOC Crozes-Hermitage 2017 (Combier)	8,00 €

VINS OUVERTS en pot

	Verre 12cl	¼ 25cl	Pot 46cl
AOC Macon (12°) blanc	4 €	6 €	11 €
AOC Côtes de Provence (12.5°) rosé	4 €	6 €	11 €
AOC Côtes du Rhône (12.5°) rouge	4 €	6 €	11 €

FROMAGES / CHEESE

Fromage blanc à la crème/fresh cheese	5,00 €
Demi-Saint-Marcellin/half dry cheese	5,00 €
Cervelle des canuts/Fresh cheese with herbs	5,00 €
Assiette de fromages/plate of cheese	9,00 €

DESSERTS / DESSERT

Tarte du jour/pie of the day	7,00 €
Baba au Rhum/rum baba	8,00 €
Profiteroles au chocolat	8,00 €
Vanilla ice cream in pastry with chocolate sauce	
Tiramisu aux fruits exotiques	7,00 €
Tiramisu with exotic fruits	
Vacherin glacé aux marrons	8,00 €
Chestnut iced vacherin	
Moelleux au chocolat, glace vanille	8,00 €
Chocolate cake, vanilla ice cream	
Gratin d'ananas et sa boule de sorbet coco	8,00 €
Pineapple gratin and coconut sorbet scoop	
Crème brûlée	8,00 €
Vanilla cream with sugary coating on the on top	
Café gourmand/coffee with sweet cakes	7,00 €
Coupe Colonel	8,00 €
(sorbet citron vert, vodka)	
Coupe souvenir d'enfance	8,00 €
(glace vanille, glace caramel au beurre salé, sauce chocolat et chantilly)	
Coupe de Crème glacée et sorbet (3 boules)	6,00 €

Crèmes glacées : Vanille, Chocolat, Café,
Rhum-raisins, Caramel beurre salé, Marron

Sorbets : Citron vert, Framboise, Coco

APERITIFS & DIGESTIFS

	Verre
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 €
Kir - Communard	4,50 €
Americano (6 cl)	10,00 €
Coupe de Champagne brut	12,00 €
Kir royal, apéritif maison	12,00 €
Chivas, Glenfiddich, Four Rose, Jack Daniel's (4 cl)	10,00 €
Whisky (Clan Campbell 4cl), Vodka (4 cl)	7,00 €
Marscs, Liqueurs, Eau de Vie de Poire (4 cl)	7,00 €
Cognac, Armagnac VSOP, Calvados VSOP (4 cl)	7,00 €

BIERES

Bière Pression Heineken, le demi 25 cl	3,90 €
Bière Pression Blanche Edelweiss, le demi 25cl	4,20 €
Bière Pression Affligem, le demi 25cl	4,40 €
Bière Bouteille : Pelforth brune (33 cl)	5,00 €
Bière Bouteille : Bière Tradition Ambrée des Monts du Lyonnais « La Soyeuse » (33 cl)	5,50 €

EAUX MINERALES

	Bouteille 100cl	Bouteille 50cl
San Pellegrino / Eau de Perrier	5,50 €	4,50 €
Vittel	5,50 €	4,50 €

BOISSONS CHAUDES

	Tasse
Café ou Café allongé	2,30 €
Thé, infusion	4,00 €

JUS DE FRUITS - SODA

Jus de fruits (25cl), sodas divers (de 20 à 33 cl)	3,90 €
--	--------

VINS PETILLANTS

	Bouteille 75cl
Crémant de Bourgogne	35,00 €
Champagne Mandois Brut Rosé	60,00 €
Champagne Canard-Duchêne Brut	75,00 €
Champagne Laurent-Perrier Brut	95,00 €

VINS BLANCS

Bouteille

 $\frac{1}{2}$
Bouteille

AOC Coteaux du Lyonnais 2018 (Régis Descotes)	24 €	
Viognier 2017 « Vin de Pays de l'Ardèche »	26 €	
IGP Côtes de Gascogne 2018 – Domaine Tariquet Premières Grives	26 €	
AOP Minervois 2017 (Domaine Rouanet Montcelebre)	32 €	
AOC Muscadet 2018 « Sèvre et Maine sur lie » (Bonnet-Huteau)	27 €	
AOC Pouilly-Fumé 2018 (Cédric Bardin)	39 €	
AOC Saint-Véran 2017 (Martin)	36 €	21 €
AOC Rully 2018 « La Chaponnière » (Borgeot)	39 €	
AOC Pouilly-Fuissé 2017 (Domaine Béranger)	55 €	35 €

VINS ROSES

AOC Coteaux du Lyonnais 2018 (Régis Descotes)	24 €	
AOP Côtes de Provence 2018 (Château de Jasson)	35 €	

VINS ROUGES

AOC Coteaux du Lyonnais 2016 (Régis Descotes)	24 €	
AOC Chiroubles 2017 (Domaine Cheysson)	24 €	14 €
AOC Brouilly « Château Thivin » 2017	35 €	20 €
AOC Côtes du Rhône Réserve	24 €	
AOC Vacqueyras 2018 (Domaine Verquière)	37 €	
AOC St Joseph 2017 (Cave de Saint Désirat)	45 €	25 €
AOC Crozes-Hermitage 2017 (Combiér)	37 €	23 €
AOP Côtes de Provence 2018 (Château de Jasson)	35 €	
AOC Saint-Nicolas de Bourgueil 2017 (Bureau et Fils)	25 €	
AOP Minervois 2015 (Domaine Montcélèbre)	32 €	
AOC Santenay « Vieilles Vignes » 2016 (Borgeot)	42 €	
AOC Côte Rôtie « La Madinière » 2017	115 €	

Espace Brasserie

Maison
Borgeot



Notre restaurant accueille également les groupes
pour des déjeuners, dîners, cocktails,
buffet et tout autre type de réceptions.

Pour une privatisation ou des réservations de groupes,
n'hésitez pas à nous contacter

Tél : **04 72 77 79 01**

e-mail : **jpborgeot@latassee.fr**