

Pour Commencer

La Salade « Place Bernard » comme une Caesar

Salade Romaine, petits Croûtons, Parmesan, Anchois, Noix de Cajou et Vinaigrette Caesar

Nature 12€

Avec Suprême de Volaille 14€

Saumon saumuré à la Coriandre fraîche et Gingembre 15€

Le Foie gras au Porto, Chutney de Mendiants à la Cardamome 19€

Ceviche de Bar « Terre et Mer »..... 17€

Terrine de Volaille et Foie gras, Noisettes et Pickles de Légumes 15€

Les Escargots de Bourgogne « Tout en Vert »..... 16€

De Mer et d'Eau douce...

Filet de Truite au Beurre de Bresse acidulé et Fleurs de Câpres..... 22€

Printanière de **Lieu jaune** à la plancha, Huile vierge aux Agrumes..... 25€

De belles **Crevettes** et des Coquillettes au Curry vert..... 24€

Cuisses de Grenouilles fraîches en Persillade

En Entrée (6 pièces)..... 18€

En Plat (10 pièces) 30€

 Établissement « Maître Restaurateur » depuis le 11 décembre 2015.

 Tous les plats de la carte sont « *Faits Maison* », excepté les Glaces et Sorbets réalisés selon une méthode artisanale (sans colorant ni additif).
Les plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Une Envie de Bonne Viande ou presque...

Si ce n'est pas indiqué avec le plat, vous avez le choix de votre accompagnement et de votre sauce

Le Burger Végétarien	17€
« Le Spécial Burger » au Bœuf de l'Aubrac et Comté (France) ≈ 180 g	21€
Tartare de Bœuf Charolais (France) au couteau « Cru ou Aller & Retour »	20€
Escalope de Foie de Veau (France) au Vinaigre de Xérès	28€
Une belle Entrecôte Charolaise (France) ≈ 250 g	29€
Le Fameux « Tigre qui pleure » (France) ≈ 180 g au Soja	29€
<i>Un filet de Bœuf mariné aux Condiments</i>	
Navarin d'Agneau français aux Légumes tendres	22€
La classique Volaille de Bresse AOP à la crème, Riz Basmati	28€
Supplément Morilles +8€	

Les Accompagnements

Pommes Frites
Florentine d'Épinards Ail-Muscade
Bouquet maraicher
Pomme de Terre écrasée au Gingembre
Riz Basmati

Sauces Chaudes

Vigneronne
Crème de Bresse
Vin jaune aux Morilles **(+8€)**

Sauces Froides

La classique Tartare

Beurre composé aux condiments
Maître d'Hôtel aux Herbes

Nous vous accueillons tous les jours de 12h00 à 14h00 pour le déjeuner et de 19h00 à 21h30 pour le diner

Nous informons notre aimable clientèle que nous acceptons tous les moyens de paiements sauf chèques et ANCV.

Image de Saison

La Salade « Place Bernard » comme une Caesar
*Salade Romaine, Suprême de Volaille, petits Croûtons,
Parmesan, Anchois, Noix de Cajou et Vinaigrette Caesar*

OU

Terrine de Volaille et Foie gras,
Noisette et Pickles de Légumes



Filet de Truite au Beurre de Bresse acidulé
et Fleurs de Câpres

OU

Escalope de Foie de Veau (France)
au Vinaigre de Xérès
Florentine d'Épinards Ail-Muscade



Fromage blanc

OU

Le choix du dessert

32€

Une carte indiquant les allergènes contenus dans les plats est à votre disposition
sur demande.

Prix Taxes et service compris – Place Bernard – Printemps 2019

Balade « Grand Gourmand »

Saumon saumuré
à la Coriandre fraîche et Gingembre

OU

Le Foie gras au Porto,
Chutney de Mendiants à la Cardamome



Cuisses de Grenouilles fraîches
en Persillade

OU

Les Escargots de Bourgogne « Tout en Vert »



Printanière de Lieu jaune à la plancha,
Huile vierge aux Agrumes

OU

La classique Volaille de Bresse AOP
à la Crème, Riz Basmati
(Supplément Morilles +8€)



Le choix du Dessert

1 Entrée + 1 Plat + Dessert au choix

47€

OU Menu complet à votre choix

57€

Le Midi Express

Sauf samedi, dimanche et jours fériés

Entrée du jour

+

Plat du Jour **ou** Plat du jour

+

Dessert du Jour

19€

ou **25€** avec au choix

un Verre de Vin ou 1/2 Minérale ou Bière Pression

+

un Café

Menu du Jour

Entrée du jour + Plat du jour (**Viande ou Poisson**) + Dessert du jour

Au déjeuner sauf Week-end et jour férié **22€**

Au dîner sauf Week-end et jour férié **25€**

La Volaille de Bresse est la seule à bénéficier d'une Appellation d'Origine Protégée. Elle est élevée sur parcours herbeux selon les usages locaux traditionnels.
Sa finesse de chair et sa saveur sont dues à la race, au terroir et à une alimentation naturelle à base de céréales et produits laitiers.