

Pour Commencer

La Salade « Place Bernard »

Mesclun Mimosa, Tomate Cœur de Bœuf, Artichaut poivrade et Vinaigrette Celtique 14€

Le Classique **Melon à l'Italienne** 14€

Saumon saumuré à la Coriandre fraîche et Gingembre 15€

Terrine de la Basse-cour marbrée de Foie gras, Noisettes et Pickles..... 15€

Carpaccio de Bœuf à l'Huile de Pistou et Parmesan 16€

Le Foie gras au Porto, Chutney de Mendiants à la Cardamome 20€

Les Escargots de Bourgogne « Tout en Vert » 16€

De Mer et d'Eau douce...

La Truite de Mer aux Morilles, Vin jaune et mariage d'Épices..... 26€

Gâteau de **Brochet** sauce aux Écrevisses, Riz Basmati..... 24€

Marinière de **Daurade** au Chardonnay et aux Herbes du Jardin, Bouquet Estival..... 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 Viande...

Tartare de Bœuf Charolais (France) au couteau Pommes Frites et Bouquet de Salade	20€
Navarin d'Agneau aux Aromates et jeunes Légumes	22€
Escalope de Foie de Veau (France) au Vinaigre de Xérès	28€
La classique Volaille de Bresse AOP à la crème, Riz Basmati	28€
Supplément Morilles +8€	
Une Entrecôte Charolaise (France) ≈ 250 g	29€
Le Fameux « Tigre qui pleure » (France) ≈ 180 g au Soja, Un filet de Bœuf mariné aux Condiments	29€
Et aussi « Notre Burger » au Bœuf de l'Aubrac (France) ≈ 180 g et Comté.....	21€



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 »
*Mesclun Mimosa, Tomate Cœur de Bœuf,
Artichaut poivrade et Vinaigrette Celtique*

OU

Le Classique Melon à l'Italienne



Marinière de Daurade au Chardonnay
et aux Herbes du Jardin, Bouquet Estival

OU

Navarin d'Agneau
aux Aromates et jeunes Légumes



Fromage blanc

OU

Le choix du dessert

32€

Menu Enfant

Présenté séparément (jusqu'à 10 ans)

14€

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

Prix Taxes et service compris – Place Bernard – Été 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

Gâteau de Brochet sauce aux Écrevisses



La Truite de Mer aux Morilles,
Vin jaune et mariage d'Épices

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.

Carte imaginée et proposée par Georges BLANC

Directeur d'exploitation : **Laurent RIVAL**