

Pour Commencer


- V** **La Salade « Place Bernard »** pour l'Automne..... **13€**
*Bouquet de Mesclun et Endive Mimosa, Avocat, Artichaut poivrade,
Noix de Grenoble et Croustilles de Cerveille des Canuts*
- Saumon** saumuré à la Coriandre fraîche et Fleurs de Câpres **15€**
- Le Foie gras** au Porto, Chutney de Dattes à la Cardamome..... **19€**
- Cappuccino forestier** à l'émulsion de Foie gras **15€**
- La fameuse **Croûte aux Morilles** et des Foies blonds au Vin jaune..... **24€**
- Les Escargots de Bourgogne « Tout en Vert »**..... **16€**

De Mer et d'Eau douce...

- La belle **Sole meunière**, Pommes à l'Anglaise **42€**
- Le **Cabillaud** en cuisson douce,
Sauce Hollandaise au Safran de Bresse **29€**
- Cuisses de Grenouilles** fraîches au Beurre noisette et Persillade
En Entrée (6 pièces) **18€**
En Plat (10 pièces) **30€**

V Plat végétarien, sans viande ni poisson.

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

Prix Taxes et service compris – Place Bernard – Automne 2018

Une Envie de Bonne Viande

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

- 1 **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€
- Le **Civet de Lièvre** « comme l'aimait Elisa Blanc », Pâtes fraîches 28€
- 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 31€
Un filet de Bœuf mariné aux Condiments
- « La Canaille » **Tête de Veau** Ravigote 20€
- 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
Endives braisées aux Agrumes
Pomme de Terre écrasée au Gingembre
Riz Basmati

Sauces Chaudes

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

Sauces Froides

La classique Tartare
Ravigote

Beurre composé aux condiments

Maître d'Hôtel aux Herbes

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.

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

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

Le Midi Express Sauf samedi, dimanche et jours fériés

Entrée du jour

+

Plat du Jour **ou** Plat du jour

+

Dessert du Jour

19€

ou **23€**

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€**

Image de Saison

La Salade « Place Bernard » pour l'Automne

Bouquet de Mesclun et Endive Mimosa, Avocat, Artichaut poivrade,

Noix de Grenoble et Croustilles de Cervelle des Canuts

OU

Cappuccino forestier à l'émulsion de Foie gras



Le Cabillaud en cuisson douce,
Sauce Hollandaise au Safran de Bresse

OU

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



Fromage blanc **ou** Le choix des desserts

32€

Balade « Grand Gourmand »

Saumon saumuré
à la Coriandre fraîche et Fleurs de Câpres
OU

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



Cuisses de Grenouilles fraîches
au Beurre noisette et Persillade

OU

Les Escargots de Bourgogne « Tout en Vert »



Filet de Sole meunière, Bouquet maraicher

OU

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



Fromages et le choix des Desserts

1 Entrée + 1 Plat
+ Dessert au choix
47€

Menu complet
à votre choix
57€

Carte imaginée et proposée par Georges BLANC
Directeur d'exploitation : Laurent RIVAL