

Pour Commencer

1 La Salade « Place Bernard » pour l'Hiver	13€
<i>Bouquet de Mesclun et Endive Mimosa, Avocat, Artichaut poivrade, Noix de Grenoble et Croustilles de Cervelle des Canuts</i>	
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...

Les Coquilles Saint Jacques et le Poireau au Curry vert	28€
Le Cabillaud maraichère en cuisson douce et un Aioli.....	27€
Cuisses de Grenouilles fraîches au Beurre noisette et Persillade	
<u>En Entrée</u> (6 pièces)	18€
<u>En Plat</u> (10 pièces)	30€

1 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 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

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€
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€
<i>Un filet de Bœuf mariné aux Condiments</i>	
« 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

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 » pour l'Hiver
*Bouquet de Mesclun et Endive Mimosa, Avocat,
Artichaut poivrade, Noix de Grenoble
et Croustilles de Cerveille des Canuts*

OU

Cappuccino forestier à l'émulsion de Foie gras



Le Cabillaud maraichère en cuisson douce
et un Aïoli

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 – Hiver 2019

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 »



Les Coquilles Saint Jacques et le Poireau
au Curry vert

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 **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€**

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.