

Pour Commencer

V La salade « Place Bernard » du moment	13€
<i>Bouquet de Mesclun Mimosa, Avocat, Asperge, Bleu de Bresse et Artichaut poivrade</i>	
V Le bel Artichaut à la croque au sel, vinaigrette celtique	12€
V Les Asperges avec une Aigrette aux fines Herbes	15€
Saumon saumuré au Gingembre et à la Coriandre	15€
Le Foie gras au Porto, Chutney de Dattes à la Cardamome	19€
Carpaccio de filet de Bœuf Charolais et vieux Parmesan	18€
La Terrine gourmande de la Basse-cour	12€

De Mer et d'Eau douce...

Gâteau de Brochet aux queues d'Écrevisses « comme à Nantua ».....	18€
Printanière de Homard au Vin Jaune et mariage d'Epices	36€
Le Lieu Jaune sauvage « façon Aioli ».....	24€
Tempura de belles Crevettes « Black Tiger » au Tom Yum.....	26€
Cuisses de Grenouilles fraîches au Beurre noisette et Persillade	
<u>En Entrée (6 pièces)</u>	18€
<u>En Plat (10 pièces)</u>	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 Envie de Bonne Viande

Nos viandes sont servies avec un accompagnement et une sauce au choix

« 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€
Châteaubriand « Charolais » (France) ≈ 220 g	<u>Nature</u> 31€ <u>Rossini</u> 36€
Escalope de Foie de Veau au Vinaigre de Xérès.....	26€
Une belle Entrecôte « Black Angus » (USA) ≈ 220 g	34€
Viennoise de Noix de Veau	25€
La souris d'Agneau confite, jus nourri de pulpe d'Aromates	23€
La classique Volaille de Bresse AOP à la crème, Riz Basmati.....	28€
Supplément Morilles +8€	

Les Accompagnements

Pommes Allumettes
Écrasé de Pommes de Terre
au Gingembre et Coriandre fraîche
Petits Pois à la Française
Riz Basmati
Bouquet Printanier

Sauces Chaudes

Côte-Rôtie à la Syrah
Crème de Bresse
Vin jaune aux Morilles (+8€)

Sauce Froide

La classique Tartare
Tom Yum

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.

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

Image de Saison

Salade « Place Bernard » de saison du moment
*Bouquet de Mesclun Mimosa, Avocat, Asperge,
Bleu de Bresse et Artichaut poivrade*

OU

Saumon saumuré au Gingembre et à la Coriandre



Lieu Jaune sauvage « façon Aioli »

OU

Escalope de Foie de Veau
au Vinaigre de Xérès, Écrasé de Pommes de Terre
au Gingembre et Coriandre fraîche



Fromage blanc OU Le choix des desserts

32€

Clin d'œil entre Bresse et Dombes

Terrine gourmande de la Basse-cour



Gâteau de Brochet aux queues d'Écrevisses
« comme à Nantua »



Fromage Blanc

OU

Sablé des Gaudes Fraise-Rhubarbe au Miel

28€

Balade « Grand Gourmand »

Les Asperges
avec une Aigrette aux fines Herbes

OU

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



Cuisses de Grenouilles fraîches
au Beurre noisette et Persillade

OU

Tempura de belles Crevettes « Black Tiger »
au Tom Yum



Printanière de Homard
au Vin Jaune et mariage d'Épices

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€

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.

Carte imaginée et proposée par Georges BLANC

Chef de Cuisine Exécutif : Clément LESTABLE

Directeur d'exploitation : Laurent RIVAL