

## Pour Commencer

### La Salade « Place Bernard »

Endive et Romaine, Artichaut « Poivrade »,  
Tomate Cœur de Bœuf et Croustille de Chèvre frais .....

13 €

Cappuccino de Potiron aux **Moules de Bouchot** et Safran de Bresse ..... 15 €

**Fraîcheur multicolore** de Poivrons doux et Avocat

à l'Huile vierge acidulée, Burratina, Citron confit et Câpres..... 15 €

Aiguillettes de **Saumon « Bömlö »** saumuré à l'Aneth ..... 15 €

Le classique **Oeuf en Meurette**, sur une fondue d'Oignon mauve ..... 15 €

**Le Foie gras** au Porto, Chutney de Datte à la Cardamome..... 20 €

**Les Escargots de Bourgogne** aux Herbes potagères et Ail doux..... 16 €

## De Mer et d'Eau douce...

Le fameux **Maigre** de Corse « Label rouge » comme un Aioli

au jus de Bouillabaisse, et Quinoa au Piment d'Espelette ..... 25 €

De belles **Crevettes « Black Tiger »**

Duxelles de Champignons à l'Echalote, Mousseline au Tom Yum..... 24 €

**La Truite du Pays** avec une Hollandaise à l'Herbe Royale,

Pommes fondantes ..... 23 €

**Cuisses de Grenouilles** fraîches en Persillade (selon arrivage)

En Entrée (6 pièces) ..... 18 €

En Plat (10 pièces) ..... 30 €

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.



Tous les plats de la carte sont « Faits Maison », excepté les Glaces et Sorbets réalisés par des artisans de qualité.  
Les plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

# Une Envie de Bonne Viande...

Tartare de Bœuf Charolais (France) au couteau, Pommes Frites et Bouquet végétal .....	18 €
Le « <b>Burger Place Bernard</b> » au Bœuf de l'Aubrac (France) ≈ 150 g et Comté .....	20 €
L'Escalope de <b>Foie de Veau</b> persillée (France) .....	24 €
Le Millefeuille d'Aubergine farci d'une goûteuse compote de <b>Souris d'Agneau</b> et un Velours pourpre au suc de Tomate .....	24 €
L'Emblématique <b>Volaille de Bresse AOP</b> à la Crème, Riz Basmati..... Supplément Morilles <b>+8 €</b>	28 €
Le Fameux « <b>Tigre qui pleure</b> » (France) ≈ 150 g au Soja, Un filet de Bœuf mariné aux Condiments.....	29 €

## Image de Saison

La Salade « Place Bernard »  
Endive et Romaine, Artichaut « Poivrade »,  
Tomate Cœur de Bœuf et Croustille de Chèvre frais

OU

Cappuccino de Potiron  
aux Moules de Bouchot et Safran de Bresse



La Truite du Pays avec une Hollandaise à l'Herbe Royale,  
Pommes fondantes

OU

Le Millefeuille d'Aubergine farci  
d'une goûteuse compote de Souris d'Agneau  
et un Velours pourpre au suc de Tomate



Fromage blanc

OU

Le choix du dessert

**ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT 28 €**

**MENU INTEGRAL 33 €**

## Balade « Grand Gourmand »

Aiguillettes de Saumon « Bömlo » saumuré à l'Aneth

OU

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



Cuisses de Grenouilles  
fraîches en Persillade

OU

Les Escargots de Bourgogne aux Herbes Potagères à l'Ail doux



Le fameux Maigre de Corse « Label rouge »  
comme un Aïoli au jus de Bouillabaisse,  
et Quinoa au Piment d'Espelette

OU

L'Emblématique Volaille de Bresse AOP  
à la Crème, Riz Basmati

(Supplément Morilles +8€)



Le choix du Dessert

**1 ENTREE + 1 PLAT +  
DESSERT AU CHOIX**

**47 €**

**MENU COMPLET  
A VOTRE CHOIX**

**57 €**

## 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 – Automne 2020

## **Midi Express\***

avec au choix



**ENTREE DU JOUR + PLAT DU JOUR**

**OU PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR**

**19 €**

ou **25 €** avec au choix

un Verre de Vin ou ½ Minérale ou Bière Pression  
**+ un Café**

## **Menu du Jour intégral \***

**ENTREE DU JOUR + PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR**  
**(Viande ou Poisson)**

 Au déjeuner **22 €**

 Au dîner **25 €**

\*Sauf samedi, dimanche et jours fériés

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**