

Côté Fraîcheur

Trio de Quinoa Vinaigré, Baies de Goji, Légumes Croquants aux Agrumes, Kalamansi et Poivre de Timut		15€
Maquereau Poché au Vin Blanc, Coulis de Blettes, Crumble Thym et Citron		15€
Cromesquis d'Escargots de Bourgogne, Crème en Persillade et Cédrot		19€
Tataki de Bœuf Mariné aux Epices Fumées, Crème au Wasabi et Crumble de Parmesan		19€
Classique Œufs en Meurette, Sauce au Pinot Noir, Garniture Bourguignonne (Oignon, Lardon et Champignon de Paris)	x 2 pcs	16€
	x 3 pcs	19€

	Petite	Grande
Salade « Pré aux Clercs » Mesclun, Mimosa, Betterave, Comté, Noix, Vinaigrette à la Moutarde en Grains 	10€	14€
Avec Saumon Mariné	14€	19€
Avec Jambon Serrano (Esp)	14€	19€

De Mer et d'Eau Douce

* Ces Plats Sont Servis Avec un Accompagnement de Votre Choix

* Dos de Lieu Noir en Croûte de Noisette, Beurre Blanc aux Agrumes	28€
* Mi-Cuit de Thon Blanc , Chablisienne Acidulée et Huile aux Herbes	26€

Une Envie de Bonne Viande

* Ces Plats Sont Servis avec un Accompagnement de Votre Choix

Duc Burger au Cheddar , Bœuf (France) ≈ 180g, (+ Bacon 2€) Pain Artisanal, Compotée d'Oignon, Pickles de Concombre, Sauce Barbecue Maison, Pommes de Terre Grenaille aux Herbes et Mesclun	20€
 Burger Végétarien , Galette de Soja et Légumes, Tomates Confites et Chèvre frais, Pain Artisanal, Pommes de Terre Grenaille aux Herbes et Mesclun	20€
Tartare de Bœuf Limousin , (France) ≈ 180g, Pommes de Terre Grenaille aux Herbes et Mesclun	20€
Tartare de Bœuf Limousin « Loc-Lac » , (France) ≈ 180g, Pousse de Soja, Coriandre, Carotte, Oignon Rouge, Pignon de Pin, Sauce Soja et Huile de Sésame, Pommes de Terre Grenaille aux Herbes	22€
* Côte de Bœuf « Charolaise » , (France) ≈ 1200grs pour x 2 Garniture et Sauce au Choix	95€
* Volaille de Bresse AOP (France) ≈ 180g, Sauce Crèmeuse aux Morilles	39€
* Faux-Filet de Bœuf « Montbéliarde » (France) ≈ 200g Sauce au Vin Rouge Truffée	32€
* Bavette d'Aloyau « Montbéliarde » (France) ≈ 200g, Façon Tigre qui Pleure	29€
* Andouillette à la Fraise de Veau « Maison Bobosse » , (France) ≈ 200g Sauce Moutarde à L'Ancienne	23€

Un Accompagnement au Choix :

(+5€ par garniture supplémentaire)

Riz Sauvage Aux Epices Douces et Cébettes
Caponata de Légumes servie Froide
Pommes de Terre Grenailles aux Herbes
Fine Mousseline de Pomme de Terre à l'Ail Confit

Sauces Chaudes :

Sauce Moutarde à l'Ancienne
Sauce Crèmeuse aux Morilles (+6€)

Sauces Froides :

Béarnaise, Mayonnaise,
Ketchup, Tartare

L'Ardoise du Marché
(Sauf le Vendredi et Samedi Soir et Jours Fériés)

Chiffonnade de Melon, Jambon Serrano, Crème Balsamique



Paleron de Bœuf Confit, Velours de Potimarron et Courgettes Snackées



Brioche Perdue Abricot/Romarin

3 Plats 28€ / 2 Plats 25€ / Plat du Jour 16€

Menu Image de Saison 39€

Nuage de Betterave au Vinaigre de Framboise, 
Fêta, Riz Soufflé, Jus Végétal

ou

Terrine de Campagne aux Champignons,
Coulis de Câpres, Crème de Moutarde aux Epices



Filet de Canette des Dombes, Jus Tomaté, (France) ≈ 200g
Fine Mousseline de Pomme de Terre à l'Ail Confit

ou

Mi-Cuit de Thon Blanc, Chablisienne Acidulée et Huile aux Herbes,
Riz Sauvage aux Epices et Cébettes



Comme une Crème Brulée, Vanille de Tahiti, Figs et Noix Caramélisées

ou

La Poire Belle-Hélène Revisitée

FROMAGES

Faisselle / Nature ou Coulis de Fruits Rouges ou Ail et Fines Herbes

6€

Sélection de Fromages Affinés « Alain Hess », Chutney de Fruit et Mesclun,
Trou du Cru, Bouton de Culotte « Chèvre Demi-Sec », Délice de Pommard au Son de Moutarde et Comté du Jura

13€

DESSERTS

Soufflé au Grand-Marnier et à l'Orange (à commander en début de repas)

12€

Fraîcheur Exotique, Poivre de Timut, Sorbet Citron

10€

Comme une Crème Brulée, Vanille de Tahiti, Figs et Noix Caramélisées

11€

La Poire Belle-Hélène Revisitée

11€

Café Gourmand (Crème Brulée, Entremets Cassis, Panna Cotta Pistache, Sorbet Abricot)

13€

Glaces : Vanille, Café, Chocolat Sorbets : Cassis, Framboise, Citron, Fraise

x1 Boule 3,5€

x2 boules 6,5€

x3 boules 10€

Carte imaginée et proposée par Georges Blanc pour le Pré aux Clercs Nous tenons à votre disposition, la traçabilité de nos viandes bovines, ainsi qu'une carte contenant la liste des allergènes contenus dans nos plats et desserts.
Toutes nos pâtisseries, glaces et sorbets sont « Faits Maison »