

CARTE DES ALLERGÈNES

Légende des pictogrammes



Céréales contenant du gluten.



Crustacés et produits à base de crustacés.



Œufs et produits à base d'œufs.



Poissons et produits à base de poissons.



Arachides et produits à base d'arachides.



Soja et produits à base de soja.



Lait et produits à base de lait (y compris le lactose).



Fruits à coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland et produits à base de ces fruits.



Céleri et produits à base de céleri.



Moutarde et produits à base de moutarde.



Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.



Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO₂ (Dioxyde de soufre, E220).



Lupin et produits à base de lupin (plante).



Mollusques et produits à base de mollusques.

Tous les plats de la carte sont travaillés dans notre cuisine manipulant des produits à base de



***Cette carte est une obligation légale, mais nos cuisiniers font de la cuisine...
Nous avons la possibilité d'aménager la plupart de ces plats
pour nous adapter à vos obligations.***

POUR COMMENCER

LA SALADE « PLACE BERNARD »

Bouquet de Romaine et Mesclun Mimosa, Tomates cerises confites, Champignons blancs, Saumon Bömlo, Artichaut « Poivrade » et petits Croûtons

FRAICHEUR MULTICOLORE DE PIMENTS DOUX

et Lasagne d'Aubergine à l'Huile vierge acidulée, Cerveille de Canut



MINUTE DE MAQUEREAU À L'ARTICHAUT

dans une Grecque odorante       

PÂTÉ EN CRÔUTE DE LA BASSE-COUR

Jus Miroir à la Syrah       

LE SURPRENANT CEVICHE de Carpe de la Dombes



LE CLASSIQUE ŒUF MEURETTE

sur une Fondue d'Oignon mauve (France)    

CAPPUCCINO AUX MOULES DE BOUCHOT

et Safran, un Salpicon de Crevettes      

LES ESCARGOTS DE BOURGOGNE

sous une Raviole Forestière à l'Ail Doux « Tout en Vert »     

DE MER ET D'EAU DOUCE...

LA QUENELLE DE BROCHET « comme à Nantua »

LE BAR « EN CUISSON DOUCE »

dans une Marinière d'Aromates et d'Herbes autour d'une Royale Ail-Céleri



RETOUR DU LARGE,




une Pêche cuisinée au Curry Vert et Pommes fondantes      



CUISSES DE GRENOUILLES fraîches en Persillade (selon arrivage)

MENU ENFANT

(jusqu'à 10 ans)

Parmentier de Poulet de Bresse      Poisson du moment    

Burger   

Fromage blanc en faisselle  

Gâteau Moelleux au Chocolat et glace vanille       

Glaces et sorbets       

UNE ENVIE DE BONNE VIANDE...

TARTARE DE BŒUF (France) CLASSIQUE

Pommes Frites Maison et Cœur de Laitue

LE BURGER « PLACE BERNARD »

Comptée de Cuisses de Canard (France) confites au Bleu de Bresse



L'ANDOUILLETTE DE « BOBOSSE » (France)

au Vin d'Azé et Beurre d'Escargots      

L'ESCALOPE DE FOIE DE VEAU À LA LYONNAISE (France)

Une onctueuse Purée de Pomme de Terre au Mascarpone   

L'ORIGINAL « TIGRE QUI PLEURE » (France) ≈ 150 g AU SOJA,

Une Poire de Bœuf marinée aux Condiments    

LA FAMEUSE CÔTE DE COCHON MIJOTÉE (France)

aux petits Oignons et Carottes « Vichy », Bouquet Sylvestre    

LA CLASSIQUE VOLAILLE DE BRESSE AOP

à la Crème, Riz Basmati bio (Supplément demandé pour de Morilles)



LES FROMAGES

Sélection de Fromages



Cervelle des Canuts   

Fromage blanc Faisselle Nature
ou à la Crème **ou** avec un coulis
de Fruits rouges  

LES DESSERTS

Le classique Moelleux au Chocolat



La Crème brûlée à la Vanille  

Caprice Exotique autour de l'Ananas et
des Agrumes, un jus Maracuja



Le Soufflé glacé au Grand Marnier et à
l'Orange    

Les délicieuses Profiteroles à la Vanille
et Chocolat



La belle Poire Williams au Safran
Aindinois, Cœur Cassis et Sabayon



Des Figs sur un fin Sablé de Gaudes
en Millefeuille,

Crème Chiboust et Glace Amande



Des Glaces et Sorbets du Moment



Le Café Douceur



Toutes nos pâtisseries sont « Faites Maison »,
excepté les Glaces, les Sorbets.

PROVENANCE DE NOS VIANDES

	PAYS D'ELEVAGE	PAYS D'ABATTAGE
<u>ENTREE</u>		
LARDON DES ŒUFS MEURETTE	France	France
<u>PLAT</u>		
LE TARTARE DE BŒUF	France	France
BURGER : CUISSES DE CANARD	France	France
L'ANDOUILLETTE DE BOBOSSE	France	France
FOIE DE VEAU	France	France
TIGRE QUI PLEURE	France	France
CÔTE DE COCHON	France	France
VOLAILLE DE BRESSE AOP	France	France
<u>MENU ENFANT</u>		
STEAK MENU ENFANT	France	France
VOLAILLE MENU ENFANT	France	France
<u>JUS POUR SAUCE</u>		
OS DE VOLAILLE	France	France
OS DE VEAU	France	France