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 souffre, 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 » DANS L'ESPRIT D'UNE CÉSAR
Mesclun Mimosa, Tomates cerises, Petits croûtons,
Aiguillettes de Volaille, Parmesan

LA SURPRENANTE MINUTE DE MAQUEREAU
sur des Lentilles vertes au Curcuma

LE CANNELLONI D'AUBERGINE
farci au Maigre et à l'Herbe Royale

LA FRAICHEUR D'UN CEVICHE
au Thon Albacore

LES ASPERGES DU PRINTEMPS
une Mousseline aux Agrumes

LE PÂTÉ EN CROÛTE
de la Basse-cour marbré de Foie gras

DE MER ET D'EAU DOUCE...

L'AILE DE RAIE CONFITE,
des Pommes Safranées, des Févettes et un Aïoli

DES NOIX DE SAINT-JACQUES
et une compotée de Poireau baigné d'une Marinière aux Herbes odorantes

RETOUR DU LARGE,
une Pêche cuisinée au Curry Vert relevée de Tom Yum

Prix Taxes et service compris – Place Bernard – Printemps 2024

UNE ENVIE DE BONNE VIANDE…

LE TARTARE DE BŒUF FRANÇAIS
et Frites maison

FRICASSÉE DE ROGNONS DE VEAU
à la Dijonnaise, écrasé de Pommes de terre au Gingembre

CARRÉ D'AGNEAU À LA FLEUR DE THYM
le jus nourri de pulpe d'Ail doux et Poivrons doux

L'ORIGINAL « TIGRE QUI PLEURE » *≃ 180 g*
au Soja, Poire de Bœuf *(France)* marinée aux Condiments

L'EMBLÉMATIQUE VOLAILLE DE BRESSE AOP *(France)*
à la Crème, Riz Pilaf (Supplément demandé pour des 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

Les délicieuses Profiteroles

La Fraise et la Rhubarbe des Meringuettes,
un Sorbet du Fruit et Chantilly

L'Eclair croustillant « Paris-Bresse » au Caramiel
sur un voile de Chocolat

Le Soufflé glacé au Grand Marnier et Orange

Le Classique Gâteau Opéra, sauce Moka

Millefeuille sablé pour les Pommes en l'air confites
à la Vanille de Madagascar

Une surprenante Tarte Chocolat-Café

Des Glaces et Sorbets du Moment

Le Café Douceur

PROVENANCE DE NOS VIANDES

	PAYS D'ELEVAGE	PAYS D'ABATTAGE
ENTRÉE		
AIGUILLETTES DE VOLAILLE	France	France
FOIE GRAS DU PÂTÉ EN CROÛTE	France	France
CANARD DU PÂTÉ EN CROÛTE	France	France
VOLAILLE DU PÂTÉ EN CROÛTE	France	France
PINTADE DU PÂTÉ EN CROÛTE	France	France
PLAT		
TARTARE DE BŒUF	France	France
ROGNONS DE VEAU	France	France
CARRÉ D'AGNEAU	Royaume Uni	Royaume Uni
TIGRE QUI PLEURE	France	France
VOLAILLE DE BRESSE AOP	France	France
MENU ENFANT		
VOLAILLE MENU ENFANT	France	France
JUS POUR SAUCE		
OS DE VOLAILLE	France	France
OS DE VEAU	France	France