

POUR COMMENCER

LA SALADE « PLACE BERNARD »

Bouquet de Romaine et Mesclun Mimosa, Tomates cerises confites, Champignons blancs,
Saumon Bömlö, Artichaut « Poivrade » et petits Croûtons **17 €**

FRAICHEUR MULTICOLORE DE PIMENTS DOUX

et Lasagne d'Aubergine à l'Huile vierge acidulée, Cervelle de Canut **15 €**

MINUTE DE MAQUEREAU À L'ARTICHAUT

dans une Grecque odorante **16 €**

PÂTÉ EN CRÔUTE DE LA BASSE-COUR

Jus Miroir à la Syrah **21 €**

LE SURPRENANT CEVICHE

de Carpe de la Dombes **17 €**

LE CLASSIQUE ŒUF MEURETTE

sur une Fondue d'Oignon mauve (*France*) **14 €**

CAPPUCCINO AUX MOULES DE BOUCHOT

et Safran, un Salpicon de Crevettes **15 €**

LES ESCARGOTS DE BOURGOGNE

sous une Raviole Forestière à l'Ail Doux « Tout en Vert » **18 €**



Tous les plats de la carte sont « Faits Maison », excepté les Glaces, les Sorbets et le Baba.
Les plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

DE MER ET D'EAU DOUCE...

LA QUENELLE DE BROCHET

« comme à Nantua » **22 €**

LE BAR « EN CUISSON DOUCE »

dans une Marinière d'Aromates et d'Herbes autour d'une Royale Ail-Céleri **26 €**

RETOUR DU LARGE,

une Pêche cuisinée au Curry Vert et Pommes fondantes **28 €**

CUISSES DE GRENOUILLES

fraîches en Persillade (*selon arrivage*) **24 €**

En Entrée **24 €**

En Plat **36 €**

UNE ENVIE DE BONNE VIANDE...

TARTARE DE BŒUF (France)

Pommes Frites Maison et Cœur de Laitue **19 €**

LE BURGER « PLACE BERNARD »

Compotée de Cuisses de Canard (*France*) confites au Bleu de Bresse..... **20 €**

L'ANDOUILLETTE DE « BOBOSSE » (France)

au Vin d'Azé et Beurre d'Escargots **24 €**

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

Une onctueuse Purée de Pomme de Terre au Mascarpone **28 €**

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

au Soja et Riz Basmati *Une Poire de Bœuf marinée aux Condiments*..... **29 €**

LA FAMEUSE CÔTE DE COCHON MIJOTÉE (France)

aux petits Oignons et Carottes « Vichy », Bouquet Sylvestre **26 €**

L'EMBLEMATIQUE VOLAILLE DE BRESSE AOP (France)

à la Crème, Riz Basmati bio (Supplément Morilles +8 €) **31 €**

IMAGE DE SAISON

LA SALADE « PLACE BERNARD »

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

OU

LE CLASSIQUE ŒUF MEURETTE

sur une Fondue d'Oignon mauve (France)



RETOUR DU LARGE,

une Pêche cuisinée au Curry Vert
et Pommes fondantes

OU

LA FAMEUSE CÔTE DE COCHON MIJOTÉE (France)

aux petits Oignons
et Carottes « Vichy », Bouquet Sylvestre



FROMAGE

blanc en Faisselle

OU

Le choix des
DESSERTS

33 €

Menu Enfant Présenté séparément (jusqu'à 10 ans)

16 €

Une carte indiquant les allergènes contenus dans les plats
ainsi que les origines des viandes est à votre disposition sur demande.

Prix Taxes et service compris – Place Bernard – Automne 2022

BALADE « GRAND GOURMAND »

LE SURPRENANT CEVICHE

de Carpe de la Dombes

OU

PÂTÉ EN CRÔUTE DE LA BASSE-COUR

Jus Miroir à la Syrah



CUISSES DE GRENOUILLES

fraîches sautées « Comme en Dombes » (Selon arrivage)

OU

LES ESCARGOTS DE BOURGOGNE

« Tout en Vert » à l'Ail doux



LE BAR « EN CUISSON DOUCE »

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

OU

L'EMBLEMATIQUE VOLAILLE DE BRESSE AOP

à la Crème, Riz Basmati bio (Supplément Morilles +8 €)



FROMAGES **OU** Le Choix des **DESSERTS**

1 ENTRÉE + 1 PLAT + DESSERT AU CHOIX 52 €

MENU COMPLET A VOTRE CHOIX 62 €

MIDI EXPRESS*

AVEC AU CHOIX

ENTREE DU JOUR + PLAT DU JOUR

OU

PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR

20 €

ou **27 €** avec au choix

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

MENU DU JOUR INTEGRAL *

ENTREE DU JOUR + PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR

 Au déjeuner **24 €**

 Au dîner **27 €**

*Sauf vendredi soir, samedi, dimanche et jours fériés

Carte imaginée et proposée par Georges BLANC

Chef de Cuisine : Benoit BOONE

Directeur d'exploitation : Jérôme THEVENET

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.

Nous vous accueillons tous les jours de 12h00 à 14h00 pour le déjeuner et de 19h00 à 21h30 pour le dîner
Nous informons notre aimable clientèle que nous acceptons tous les moyens de paiements sauf chèques et ANCV