

Pour Commencer

La Salade « Place Bernard »

Bouquet de Mesclun Mimosa, Artichaut « Poivrade », Tomate Cœur de Bœuf et croustille de Chèvre frais 13 €

Le Classique **Melon à l'Italienne** 14 €

Fraîcheur multicolore de **Tomates anciennes** et Poivrons doux,
Burratina, Citron confit et Câpres 15 €

Une Minute de Maquereau,
sur une compote d'Oignon jaune au Piment d'Espelette 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,
Pommes fondantes safranées 24 €

Filet de **Daurade Royale** à l'Huile vierge et Pesto,
sur une Grecque d'Artichauts poivrade 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

Une Envie de Viande...

Tartare de Bœuf Charolais (France) au couteau, Pommes Frites et Bouquet végétal	18 €
« Burger Place Bernard » au Bœuf de l'Aubrac (France) ≈ 150 g et Comté	20 €
Quasi de Veau (France) mijoté aux petits Oignons, Carottes fondantes et Petits Pois, le jus nourri de pulpe d'Aromates	23 €
Le Millefeuille d'Aubergine farci d'une goûteuse compote de Souris d'Agneau et un Velours pourpre au suc de Tomate acidulé	24 €
La classique Volaille de Bresse AOP à la crème, Riz Basmati	28 €
Supplément Morilles +8 €	
Le Fameux « Tigre qui pleure » (France) ≈ 150 g au Soja, Un filet de Bœuf mariné aux Condiments	29 €

Menu Enfant

Présenté séparément (jusqu'à 10 ans)

14 €

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.



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

Une carte indiquant les allergènes contenus dans les plats est à votre disposition sur demande.

Image de Saison

La Salade « Place Bernard »
Bouquet de Mesclun Mimosa, Artichaut « Poivrade »,
Tomate Cœur de Bœuf et croustille de Chèvre frais

OU

Fraîcheur multicolore de Tomates anciennes
et Poivrons doux,
Burratina, Citron confit et Câpres



Le fameux Maigre de Corse « Label rouge »
comme un Aioli au jus de Bouillabaisse,
Pommes fondantes safranées

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 »

Une Minute de Maquereau,
sur une compote d'Oignon jaune
au Piment d'Espelette

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



Filet de Daurade Royale
à l'Huile vierge et Pesto,
sur une Grecque d'Artichauts poivrade

OU

La classique 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 €

Midi Express*

avec au choix



AMUSE BOUCHE + ENTREE DU JOUR + PLAT DU JOUR
OU AMUSE BOUCHE + PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR

19 €

ou **25 €** avec au choix

un Verre de Vin ou 1/2 Minérale ou Bière Pression
+ un Café

Menu du Jour intégral *

AMUSE BOUCHE + ENTREE DU JOUR + PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR
(Viande ou Poisson)

 Au déjeuner **22 €**

 Au dîner **25 €**

*Sauf samedi, dimanche et jours fériés

Carte imaginée et proposée par Georges BLANC

Directeur d'exploitation : Laurent RIVAL