

Pour Commencer

La Salade Place Bernard

Bouquet de Mesclun, Œuf Mimosa, aiguillettes de Volaille,

Noix de Grenoble et Bleu de Bresse

14€

Fraîcheur de Saumon saumuré à la Coriandre et Raifort

15€

Avocat & Crabe, une mayo Thym-Citron

15€

Les Œufs de la Ferme Pagneux « façon Meurette »

12€

Des Asperges, Sauces Mousseline aux zestes d'Agrumes

15€

Terrine de **Foie gras** au Porto, Chutney de Dattes à la Cardamome

19€

Les Escargots de Bourgogne « Tout en Vert »

16€

Croustille de **Foies blonds** au Vin jaune et Morilles

22€

Clin d'œil de la Place Bernard

La Salade Place Bernard



Tartare de Bœuf Charolais (France) au couteau
« Cru ou Aller & Retour » servi avec des Frites Maison



Fromage Blanc
ou
Tarte Citron meringuée

28 €



Établissement « Maître Restaurateur » depuis le 11 décembre 2015.



*Tous les plats de la carte sont « Faits Maison »,
excepté les Glaces et Sorbets réalisés selon une méthode artisanale (sans colorant ni additif).*

Les plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

De Mer et d'Eau douce...

Les filets de Rougets en cuisson douce et Jus de Crustacés au Safran du Bugéy	25€
Le Cabillaud Vapeur	26€
La classique Sole Meunière	39€
Cuisses de Grenouilles fraîches au Beurre noisette et Persillade	
En Entrée	20€
En Plat (en 2 services)	32€

Une Envie de Bonne Viande

*Nos viandes sont servies avec un accompagnement et une sauce au choix, sauf **

Une Envie de Burger

Viande française, au Pain Artisanal servis avec des Frites Maison

« Le Spécial Burger » au Bœuf de l'Aubrac et Comté * ≈ 180 g	20€
Burger « Bleu Blanc Bresse » Suprême de Volaille, Bleu de Bresse *	22€

Tartare de Bœuf Charolais (France) au couteau « Cru ou Aller & Retour »	21€
« Le Tigre qui pleure » pointe de filet de Bœuf Charolais mariné aux aromates et Soja (France) ≈ 180 g	31€
Escalope de Foie de Veau de l'Aveyron « Label Rouge » au Vinaigre de Xérès	26€
La magnifique Entrecôte Black Angus (USA) ≈ 220 g	33€
Côte de Veau mijotée aux petits Oignons ≈ 350 g	29€
La classique Volaille de Bresse AOP à la crème avec des Crêpes Vonnassiennes *	29€

Les Accompagnements

Frites Maison
Riz Pilaf
Crêpes Vonnassiennes
Pommes de Terre écrasées au Gingembre

Petits Pois à la Française
Haricots verts à l'Échalote
Florentine d'Épinards

Sauce Froide

La classique Tartare
Aïoli
Tom Yum épicé « Saveurs d'Asie »

Sauce Chaude

Côte-Rôtie à la Syrah
Crème de Bresse
Jus de Crustacés au Safran du Bugéy
Béarnaise

Beurre composé aux condiments

Maître d'Hôtel aux herbes

Le Midi Express

Sauf samedi, dimanche et jours fériés

Entrée du jour + Plat du Jour

ou

Plat du jour + Dessert du Jour

19€

ou 23€ avec au choix
un Verre de Vin ou ½ Minérale ou Bière Pression

+

un Café

Menu du Jour

Entrée du jour + Plat du jour (Viande ou Poisson) + Dessert du jour

Au déjeuner sauf Week-end et jour férié 22€

Au dîner sauf Week-end et jour férié 25€

Image de Saison

Des Asperges, Sauces Mousseline aux zestes d'Agurmes

ou

L'Œuf de la Ferme Pagneux « façon Meurette »



Le Cabillaud Vapeur à l'Aïoli,
Pommes de Terre écrasées au Gingembre

ou

Escalope de Foie de Veau de l'Aveyron « Label Rouge »
au Vinaigre de Xérès, Florentine d'Épinards



Fromage blanc

ou

Le choix des desserts

32€

NOTRE ENGAGEMENT ET NOTRE PLAISIR : CUISINER POUR VOUS DES PRODUITS FRAIS DE QUALITÉ,
VOUS GARANTIR L'HYGIÈNE ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE DANS LA TRANSPARENCE
DE NOS ÉQUIPEMENTS MODERNES ET LA FORMATION CONTINUE DE NOS ÉQUIPES

Balade « Grand Gourmand »

Fraîcheur de Saumon saumuré à la Coriandre et Raifort

ou

Terrine de Foie gras au Porto,
Chutney de Dattes à la Cardamome

ou

Avocat & Crabe, une mayo Thym-Citron



Cuisses de Grenouilles fraîches
au Beurre noisette et Persillade

(6 pièces – supplément 6 €)

ou

Les Escargots de Bourgogne « Tout en Vert »

ou

Les filets de Rougets en cuisson douce
et Jus de Crustacés au Safran du Bugey



Côte de Veau mijotée aux petits Oignons
Haricots verts à l'Échalote

ou

La classique Volaille de Bresse AOP* à la crème
avec des Crêpes Vonnassiennes



Fromages et le choix des Desserts

1 entrée + plat et dessert au choix

47€

Menu complet à votre choix

57€

La viande Bovine en provenance des Etats-Unis est réputée comme une des viandes parmi les plus goûteuses et tendres, elle est garantie sans hormone, les autres viandes bovines sont d'Origine Française.
*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.

Carte imaginée et proposée par Georges BLANC

Chef de Cuisine Exécutif : Yoann BOISSON

Directeur d'exploitation : Laurent RIVAL

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

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.