

Pour commander, composer le 9 (to place an order dial 9)Préparation : jusqu'à 25min – **24h/24****Côté Salé**

Soupe de potiron « bio » - The pumpkin soup	8.60€
La fine crème de tomates fraîches « bio » - The cream of fresh Tomato Soup	8,70€
Potage de légumes « bio » - The Vegetable Soup	8.60€
Lasagnes de thon à la provençale – Provençal-style tuna lasagne	13,90€
Capelletti aux légumes de méditerranée- Pasta with mediterranean vegetable	14,90€
Tortellinis frais et au chorizo doux –The fresh tortellini with mild chorizo	14,90€
Demi-lunes de saumon en ravioles – Salmon semi-circles pasta	15.60€
Poulet fermier à la basquaise – Basque-style farm chicken	14,90€
L'authentique Choucroute d'Alsace garnie – The authentic garnished Alsatian sauerkraut	15.90€
Blanquette de veau et légumes glacés- The Blanquette of veal with glazed vegetable	16,90€
Bœuf bourguignon et ses pommes de terre – Beef Bourguignon and its potatoes	17,90€

Côté Sucré

L'accord parfait Baba & Cannelé – The perfect blend of rhum Baba & Canelé	5,90€
Dom Tom d'ananas - Dom Tom of Pineapple	5,90€
Les crêpes Suzette au Grand Marnier Crêpes Suzette with Grand Marnier liquor	5,90€
La Douceur Poire & Chocolat – The sweetness with pear and chocolate	5.90€

Notre sélection de vins du moment

	1 verre(12cl)	25cl	bouteille
BLANCS et ROSE			
- AOC Mâcon Village 2013 Nadine Ferrand	5.0€	8.5€	29€
- AOC Vin du Bugey Chardonnay 2014	3.5€	7€	19€
- Rosé du Bugey	3.5€	7€	19€
ROUGES :			
- AOC Moulin-à-vent 2010 Château de la Terrière	5.0€	8.5€	29€
- AOC Côtes du Rhône St Joseph	5.7€	11€	33€

Brasserie Place Bernard au verso →