

# La Carte

**Soupe froide « Soleil d'été » au poivron doux,  
piment d'Espelette et chèvre frais 10 €**

**La Salade « Place Bernard »**

*Bouquet de mesclun, tomates cerises confites, œuf poché, fins lardons et blanc de volaille de Bresse 12 €*

**Pied de porc farci, rémoulade de céleri et pomme en l'air 12 €**

**Le Classique Melon au Jambon Serrano 13 €**

**Fraicheur de saumon au gingembre et à la coriandre 14 €**

**Croute aux morilles et foies de volaille au Vin Jaune 16 €**

**Foie Gras de Canard et fine gelée au Muscat 18 €**



**Ragoût d'escargots de Bourgogne à la duxelles  
et aux Herbes Potagères 16 €**

**L'assiette du Pêcheur « Façon Bouillabaisse »,  
Rouille et petits croûtons 23 €**

**Des grosses crevettes autour d'un Chutney d'ananas et raisins blonds,  
un beurre battu au curry de Madras 24 €**

**Cuisses de Grenouilles fraîches sautées « Comme en Dombes »  
*en deux services 25 €***

**Filet de Sandre rôti à l'échalote et au Pinot Rouge,  
des champignons blancs et des artichauts Poivrade 26 €**



**Tartare de Bœuf « Salers » (*origine France*)  
«Haché Minute» accompagné d'un Bouquet de Mesclun et de PP9 19 €**

**Escalope de Foie de Veau « Label Rouge » au Vinaigre de Xeres,  
mousseline de carottes au cumin 24 €**

**Poulet de Bresse rôti  
avec une onctueuse pomme purée et une salade de Mesclun 24 €**

**Fricassée de Poulet de Bresse au vinaigre et à l'estragon, riz Basmati 25 €  
*Supplément morilles 6 €***

**La Belle Entrecôte Charolaise  
« En direct des Halles de Lyon Maurice Trolliet »,  
Gratin d'aubergine au Safran 27 €**

\*Nos viandes proviennent de la Boucherie Trolliet aux Halles de Lyon et notamment la Viande « Black Angus » en provenance des Etats-Unis et réputée comme une des viandes parmi les plus gouteuses et tendres.

# Saveurs de saison

Soupe froide « Soleil d'été » au poivron doux, piment d'Espelette et chèvre frais

ou

Pied de porc farci, rémoulade de céleri et pomme en l'air



L'assiette du Pêcheur « Façon Bouillabaisse », Rouille et petits croûtons

ou

La Belle Entrecôte Charolaise « En direct des Halles de Lyon Maurice Trolliet »,

Gratin d'aubergine au Safran

Fromage OU le choix des Desserts

28 €

Fromage ET le choix des Desserts

32 €

# Entre Bresse et Dombes

Foie Gras de Canard et fine gelée au Muscat

ou

Cuisses de Grenouilles fraîches sautées « Comme en Dombes »



Poulet de Bresse rôti avec une onctueuse pomme purée et une salade de Mesclun

ou

Fricassée de Poulet de Bresse au vinaigre et à l'estragon, riz Basmati

**Supplément morilles 6 €**



Bleu de Bresse et bouquet de salade variée aux noix



Le choix des Desserts

40 €

# Terre & Mer

Foie Gras de Canard et fine gelée au Muscat

ou

Fraicheur de saumon au gingembre et à la coriandre



Des grosses crevettes autour d'un Chutney d'ananas et raisins blonds,  
un beurre battu au curry de Madras

ou

Ragout d'escargots de Bourgogne à la Duxelles et aux Herbes Potagères



Filet de Sandre rôti à l'échalote et au Pinot Rouge,  
des champignons blancs et des artichauts Poivrade

ou

Escalope de Foie de Veau « Label Rouge » au Vinaigre de Xeres,  
mousseline de carottes au cumin



Fromage et le choix des Desserts

**2 PLATS**

37 €

**3 PLATS**

45 €

\*La volaille de Bresse est la seule à bénéficier d'une Appellation d'Origine Contrôlée. 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.

# *Selon l'ardoise du Jour*

*Sauf samedi, dimanche et jours fériés*

**Le Plat du Jour 13 €**

**Midi Express 15 €**

***Plat + Dessert + Café***

**Au Fil des Jours**

**19 € au déjeuner**

**21 € au dîner**

**Entrée du jour**

**+**

**Plat du jour**

*(Poisson ou Viande)*

**+**

**Dessert du jour**

## ***Menu Enfant***

**Un Poisson ou une Viande  
avec garniture au choix  
Un dessert**

**11 €**

***Jusqu'à 8 ans***

***Notre offre se renouvelle au rythme d'un changement de carte tous les mois au fil des saisons***

***Directeur : Arnaud MENORET***

***Chef de Cuisine : Yoann BOISSON***

***Prix taxes et service compris – Place Bernard – Juin 2010***