

Côté Fraîcheur

	Petite	Grande
Salade « Pré aux Clercs » V		
Mesclun, Mimosa, Légumes Marinés, Noix, Vinaigrette à la Moutarde en Grains	10€	14€
Avec Saumon Mariné	14€	18€
Avec Jambon Ibérique (Esp)	14€	18€
Classique Œufs en Meurette , Sauce au Pinot Noir et Garniture Bourguignonne	x 2 pcs	15€
(Oignon, Lardon et Champignon de Paris)	x 3 pcs	18€
Poireaux Grillés , Fraîcheur Verveine/Citronnelle, Crumble aux Pignons de Pin		12€
Pressé de Bœuf aux Olives et Citron Confit , Moutarde à l'Ancienne et Porto		14€
Maquereau en Nage de Saké , Savora et Légumes Pickles		16€
Carpaccio de Sériole , Fenouil Confit et Groseilles		22€
Pressé de Foie Gras , Gel Abricot Romarin, Brioche Toastée		21€

De Mer et d'Eau Douce

**Ces Plats Sont Servis Avec un Accompagnement de Votre Choix*

* Dos de Maigre d'Oléron , Salsa Verde		29€
* Filet de Truite de Bretagne , Sauce Crémant de Bourgogne Safranée		24€
* Mi-Cuit d'Espadon , Sauce Chimichurri		27€

Une Envie de Bonne Viande

** Ces Plats Sont Servis avec un Accompagnement de Votre Choix*

Duc Burger au Cheddar , Bœuf (France) ≈200g, Pain Artisanal, Salade, Tomate, Pommes Allumettes et Mesclun (+ Bacon 2€)		20€
Burger Végétarien , Galettes de Soja et Légumes, Tomates Confites et Chèvre frais, Pain Artisanal, Pommes Allumettes et Mesclun V		20€
Tartare de Bœuf Limousin , (France) ≈200g, Pommes Allumettes et Mesclun		20€
* Epaule de Cochon Confite (France) Jus Malté		24€
* Faux-Filet Montbéliarde (France) Jus au Pinot Noir ≈ 200g		28€
* Carré d'Agneau (France), Jus à l'Ail Noir		32€
* Volaille de Bresse AOP (France), Sauce Crémeuse aux Morilles		36€
* Andouillette de Fraise de Veau « Maison Bobosse » , Sauce Moutarde à l'Ancienne		22€

Accompagnements au Choix :

Riz Tomaté
 Medley de Légumes Verts
 Pommes Allumettes
 Fine Mousseline de Pomme de Terre
 Risotto de Petits Epeautres
 au Parmesan

Sauces Froides :

Tartare / Béarnaise / Mayonnaise / Ketchup

Sauces Chaudes :

Sauce Moutarde à l'Ancienne
 Jus Malté
 Sauce Crémeuse aux Morilles (4€)
 Jus au Pinot Noir

L'Ardoise du Marché (sauf jours fériés)

Lundi au Vendredi au déjeuner : *Entrée-Plat-Dessert 24€ / Entrée-Plat ou Plat-Dessert 20€ / Plat du jour 16€*

Lundi au Dimanche (sauf Vendredi et Samedi) au Dîner : *Entrée-Plat-Dessert 27€*

Samedi et Dimanche au Déjeuner : *Entrée-Plat-Dessert 27€*

Carpaccio de Bettrave au Vinaigre de Framboise, Crème de Coriandre et Pignon de Pin



Cuisse de Canette Braisée, Pommes Grenailles aux Epices, Jus à l'Estragon



Fraîcheur de Fruites Rouges et Melon, Mousse à l'Anis de Flavigny

Menu Image de Saison 36€

Maquereau en Nage de Saké, Savora et Pickles de Légumes

ou

Pressé de Bœuf aux Olives et Citron Confit, Moutarde à l'Ancienne et Porto

ou

Poireaux Grillés, Fraîcheur Verveine/Citronnelle, Crumble aux Pignons de Pin



Epaule de Cochon Confite (France), Jus Malté, Fine Mousseline de Pomme de Terre

ou

Filet de Truite de Bretagne, Sauce Crémant Safranée, Riz Tomaté

ou

Tartare de Bœuf Limousin (France) ≈200g, Pommes Allumettes et Mesclun



Faisselle **ou** Sélection de Fromages affinés (Sup 3€) **ou** Choix des Desserts à la Carte

Les Fromages

Faisselle Nature, Coulis de Fruits Rouges **ou** Ail et Fines Herbes 6€

Sélection de Fromages Affinés de la Maison Alain Hess 13€

Les Desserts

La Classique Profiterole, Glace Vanille et Sauce Chocolat 10€

Authentique Ile Flottante, Crème Anglaise & Cassis 10€

Pavlova aux Fruits Rouges, Sorbet Framboise 10€

Fine Tartelette à la Fraise, Fraicheur de Mélisse 10€

Dessert du Jour 9€

Glaces et Sorbets Artisanales (3 boules) 9€

Glaces : Vanille, Chocolat, Café **Sorbets** : Fraise, Framboise, Citron, Cassis

Carte imaginée et proposée par Georges Blanc pour le Pré aux Clercs

Nous tenons à votre disposition, la traçabilité de nos viandes bovines, ainsi qu'une carte contenant la liste des allergènes contenus dans nos plats et desserts. Toutes nos pâtisseries, glaces et sorbets sont « Faits Maison »