

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,	x 2 pcs	15€
Garniture Bourguignonne (Oignon, Lardon et Champignon de Paris)	x 3 pcs	18€
Courgettes Rôties , Vierge Tomate/Olive, Crème Fumée		12€
Terrine Campagnarde aux Fruits Secs , Chutney Acidulé et Crème de Balsamique		14€
Velouté Glacé de Chou-Fleur , Haddock Fumé et Vinaigrette de Cidre		12€
Tataki de Bœuf Charolais , Soja et Cacahuètes		21€
Burrata Di Bufala , Tomates Anciennes et Poivrons Doux		17€

De Mer et d'Eau Douce

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

- * **Gambas « Black Tiger » Snackées**, Salsa Verte 28€
- * **Dos de Truite Rose de Bretagne**, Sauce au Crémant de Bourgogne Safranée 24€
- * **Mi-Cuit d'Espadon de l'île d'Yeu**, Sauce Chimichurri 29€

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€
- * **Filet de Canette de la Dombes**, (France) ≈200g, Jus à l'Estragon 24€
- * **Faux-Filet « Montbéliarde »** (France) Jus au Pinot Noir ≈ 200g 28€
- * **Andouillette « Bobosse » à la Fraîche de Veau** ≈ 250g, Sauce Moutarde à l'Ancienne 22€
- * **Noix de Veau de l'Aveyron**, Jus Truffé 32€

Un Accompagnement au Choix :

(+5€ par garniture supplémentaire)

- Riz Tomaté
- Medley de Légumes du Soleil (Poivron, Aubergine, Fenouil)
- Pommes Allumettes
- Fine Mousseline de Pomme de Terre à l'Ail Confit
- Risotto de Petits Epeautres au Parmesan

Sauces Froides :

Tartare / Béarnaise / Mayonnaise / Ketchup

Sauces Chaudes :

Sauce Moutarde à l'Ancienne
Jus à l'Estragon
Jus au Pinot Noir

L'Ardoise du Marché (sauf jours fériés)

Lundi au Vendredi au déjeuner : **Entrée-Plat-Dessert 25€ / Entrée-Plat ou Plat-Dessert 21€ / Plat du jour 16€**

Lundi au Dimanche (sauf Vendredi et Samedi) au Dîner : **Entrée-Plat-Dessert 28€**

Samedi et Dimanche au Déjeuner : **Entrée-Plat-Dessert 28€**

Aubergines Confites, Mousse de Bufala et Chorizo



Cuisse de Canette Braisée, Mousseline de Courgette Rôtie et Jus à l'Ail Noir



Soupe de Fruits Rouges et Meringue Croquante, Sorbet Fraise

Menu Image de Saison 36€

Velouté Glacé de Chou-Fleur, Haddock Fumé et Vinaigrette de Cidre

ou

Terrine Campagnarde aux Fruits Secs, Chutney Acidulé et Crème de Balsamique

ou

Courgettes Rôties, Vierge Tomate/Olive, Crème Fumée



Filet de Canette de la Dombes, (France) ≈200g, Jus à l'Estragon

Fine Mousseline de Pomme de Terre à l'Ail Confit

ou

Dos de Truite Rose 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 « Alain Hess », Chutney de Fruit et Mesclun 13€

(Trou du Cru, Bouton de Culotte « Chèvre Demi-Sec », Délice de Pommard au Son de Moutarde et Comté du Jura)

Les Desserts

La Classique Profiterole, Glace Vanille et Sauce Chocolat 10€

Crème Brûlée à la « Vanille Bourbon » 10€

Pavlova aux Fruits Rouges, Sorbet Framboise 10€

Fine Tartelette à la Fraise, Fraicheur de Mélisse 10€

Soupe de Fruits Rouges et Meringue Croquante, Sorbet Fraise 10€

Glaces et Sorbets Artisanales (3 boules) 10€

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 »