

## Côté fraîcheur

La Salade « Pré aux Clercs » Jeunes Pousses de Mesclun, Légumes Marinés, Pignons, Vinaigrette à la Moutarde en Grains Fallot  12€

+ Palette de Cochon Ibérique 16€ + Falafel sauce Yaourt  15€ + Sèche Marinée aux Epices 15€

Le Carpaccio de Bœuf Limousin, Pesto de Tomate et Péquillos (Pignons, Câpres, Cebette, Parmesan, Roquette) 16€

Le Classique Œuf en Meurette, sauce au Pinot Noir et Garniture Bourguignonne 16€

Le Jambon Persillé truffé, Crème à la Moutarde en Grains Fallot 14€

Tofu Croustillant, Oignons Doux au Vinaigre de Framboise, Graines d'Edamame au Miso Blanc  12€

Les Sardines Millésimées, légumes Croquants et Beurre aux Algues, Toasts aux Olives Kalamata 14€

## De Mer et d'Eau douce

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

Minute de Bar à la Grenobloise (Croûtons, Câpres, Citron, Persil) 22€

L'Encornet Farci Ail et Fines Herbes, sauce Salsa Verte au Citron Vert 24€

Filets de Rouget en Cuisson Douce, Aioli Safranée 26€

## Une Envie de Bonne Viande

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

Le Duc Burger au Comté, Bœuf (France), Pain Artisanal, Pommes Frites et Mesclun 19€

 Le Burger Végétarien, Galette de Soja et Légumes, Tomates Confites et Chèvre Frais, Pain Artisanal, Pommes Frites et Mesclun 19€

Le Tartare de Bœuf Charolais (France) ≈ 200g, Pommes Frites et Mesclun 19€

\* Le Cœur d'Entrecôte de Bœuf (France) ≈ 200g sauce aux Poivres 25€

\* L'Emblématique Volaille de Bresse, Farce Fine d'Ecrevisse et Velours de Homard 32€

\* Le Pressé d'Epaule d'Agneau sauce Albufera à la Bière et Miel de Bourgogne 22€

\* La Pluma Ibérique Façon « Tigre qui Pleure », (Echalotes et Coriandre) 26€

\* L'Andouillette Bobosse à la Fraise de Veau sauce Moutarde en Grains Fallot 19€

### Garnitures aux Choix :

Riz Sauvage Tomate

Carottes Rôties à la Graine de Carvi

Crudités à l'Huile d'Herbes Fraîches

Pommes Frites

Purée de Pomme de Terre aux Herbes

### Sauces Froides :

Tartare, Béarnaise, Yaourt

### Sauces Chaudes :

Aux Poivres, Sauce Meurette, Crème Moutarde en Grains Fallot

## *L'Ardoise du Marché 23€*

Entrée-Plat **ou** Plat-Dessert **19€** - Plat du Jour **15€**

Entrée du jour

Plat du jour

Dessert du jour

## *Midi Express 23€*

Entrée-Plat **ou** Plat-Dessert + 1 Verre de Vin 12cl (Sélection du Sommelier) **ou** ¼ Eau Minérale  
**ou** Bière Pression 1664 (25cl) + Café (Thé/Infusion supplément 1,30€)

## *Menu Image de Saison 35€*

Les Sardines Millésimées, Légumes Croquants et Beurre aux Algues, Toasts aux Olives Kalamata

**ou**

Le Jambon Persillé Truffé, Crème à la Moutarde en Grains Fallot

**ou**

La Salade « Pré aux Clercs » Jeunes Pousses de Mesclun, Légumes Marinés, Pignons, Vinaigrette à la Moutarde en Grains Fallot, Falafel sauce Yaourt



Le Pressé d'Epaule d'Agneau sauce Albufera à la Bière et Miel de Bourgogne, Purée de Pomme de Terre aux Herbes

**ou**

Minute de Bar à la Grenobloise (Croûtons, Câpres, Citron, Persil), Riz Sauvage Tomate

**ou**

Le Tartare de Bœuf Charolais (France) ≈200g, Pommes Frites et Mesclun



Faisselle **ou** Desserts (Sélection de Fromages affinés **Supplément 3€**)

## *Les Fromages*

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

La Sélection de Fromages Affinés de la Maison Porcheret **11€**

## *Les Desserts*

Moelleux au Chocolat « Caraïbe 66% » et Crème Glacée à la Vanille de Madagascar **9€**

Le Traditionnelle Tiramisu **9€**

Salpicon aux fruits rouges et sorbet du fruit, sirop léger au thé noir **9€**

Assiette de Glaces et Sorbets (3 boules) **9€**

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

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 « Facts Maison »

Nous informons notre aimable clientèle que nous acceptons tous les moyens de paiements sauf chèques.