

POUR COMMENCER

Gaspacho Andalou, Tapenade d’Olives Noires, Croûtons | 14€.

Pressé de Volaille de Bresse, Caramel de Cidre, Crème à l’Ail Noir | 14€.

Ceviche de Thon Rouge, Betteraves aux Baies Roses, Coulis au Citron Noir et Gomasio | 22€

Salade du “Pré Aux Clercs” | 19€
Feta, Dés de Betterave, Pickles, Olives, Tomates Séchées, Pignons Grillés, Croûtons, Vinaigrette Framboise
| +6€ Saumon Gravlax ou Jambon Serrano

Rigatoni Aux Cèpes, Crème de Champignons, Noix Torréfiées | entrée 16€ | plat 21€

Burrata Crémeuse, Tomates Confites, Vinaigrette Truffée | 19€

EN BOURGOGNE

Le Cromesquis d’Escargots Dijonnais de chez Hervé Ménelot, Crème au Persil, Ail Noir | 24€

Les Œufs de la Ferme du Pontot :

En Meurette, Sauce au Vin Rouge, Garniture Bourguignonne (Oignons, Lardons et Champignons de Paris) | x2 - 16€ | x3 - 19€

A la Crème d’Epoisses Berthaut (Croûtons, Ciboulette et Poivre Mignonnette) | x 2 - 12€ | x3 - 15€

Nos sauces Maison:

Sauce Moutarde à l’Ancienne | Sauce à L’Epoisses Berthaut (+3€)
Sauce Meurette (+5€) | Sauce Crémeuse aux Morilles (+8€)

Sauces Froides:

Béarnaise | Mayonnaise | Ketchup

DE MER ET D’EAU DOUCE

Mi-Cuit de Thon, Vierge aux Olives Kalamata, Tomates | 19€

Poulpe à La Plancha, Mini Poivrons, Croquant de Câpres et Amandes, Huile de Homard | 35€

La Pêche du jour, Selon Arrivage

UNE ENVIE DE BONNE VIANDE

Le Burger du “Pré Aux Clercs”, Steak Haché de Boeuf (France) ≈ 150g, Cheddar, Compotée d’Oignons, Tomates, Salade, Sauce Secrète | 21€
|+6€ La Version Double Steak

Le Magret de Canard Mariné, Jus au Miso Rouge IGP (France) | 32€

Le Classique Tartare de Bœuf (France) ≈ 180g | 19€

L’Andouillette à la Fraise de Veau « Maison Bobosse », (France) ≈ 200g, Sauce Crémeuse à la Moutarde à L’Ancienne | 24€

L’Emblématique Volaille de Bresse AOP à la Crème, (France) | 34€ Supplément Morilles | +8€

La Pièce du Boucher ≈ 200g (France)

Agneau Confit aux Epices Douces, Jus au Cumin | 19€

Nos Plats Sont Servis avec Un Accompagnement de Votre Choix

Un Accompagnement au Choix (+5€ par garniture supp.)

- Mousseline de Pommes de Terre aux Herbes
- Pépinettes Crème et Herbes Fraîches
- Frites Maison
- Petit Pois à la Française (Lardons et Oignons)
- Salade Verte et Vinaigrette à la Moutarde de Dijon
- Caponata Aux Légumes du Soleil

La Farandole de garnitures à 20€ (un mix à déguster)

LES FROMAGES

Faisselle : Nature ou Coulis de Fruits Rouges ou Ail et Fines Herbes | 6€

Sélection de Fromages Affinés « Alain Hess », Chutney de Fruits, Trou du Cru, Brillat Savarin, Délice de Pommard au Son de Moutarde, Comté du Jura | 13€

LES DESSERTS

Toutes nos pâtisseries, glaces et sorbets sont « Faits Maison »

Mille-Feuille Vanille, Caramel Beurre Salé, Pop-Corn | 9€

Pavlova Framboise, Verveine Citronnée, Chantilly |10€

Mousse au Chocolat, Glace Cacahuète, Tuile de Grué de Cacao | 10€

La Fraicheur de Fruits, Meringue Croquante | 9€

Tartelette Streusel Amandes, Compotée d’Abricots, Ganache Chocolat Blanc et Romarin | 9€

Le Café Gourmand | 13€

Moelleux Cœur Coulant, Glace Vanille | 11€

GLACES ET SORBETS

Glaces : Vanille, Caramel, Cacahuète, Basilic
Sorbets : Cassis, Citron, Framboise, Chocolat 72%, Fraise
x1 Boule 3,5€ | x2 boules 6,5€ | x3 boules 10€

TO START

Andalusian Gazpacho, Black Olives Tapenade, Croutons | 14€

Pressed “Bresse” Chicken, Cider Caramel, Black Garlic Cream | 14€

Bluefin Tuna Ceviche, Beets with Pink Peppercorns, Black Lemon Coulis and Gomasio | 22€

Salade du “Pré Aux Clercs” | 19€
Feta, Beet Cubes, Pickles, Olives, Sun-Dried Tomatoes, Grilled Pine Nuts, Croutons, Raspberry Vinaigrette.
| +6€ to add Gravlax salmon or Serrano ham.

Rigatoni With Porcini Mushrooms, Mushroom Cream, Toasted Walnuts | Starter 16€ | Main 21€

Creamy Burrata, Candied Tomatoes, Truffle Vinaigrette | 19€

BURGUNDY

Cromesquis of Dijon Snails from Hervé Ménelot, Parsley Cream, Black Garlic | 24€

Farm Eggs from Pontot:

In Meurette Style, Poached Eggs, Red Wine Sauce (Onion, Bacon and Mushroom) x2 - 16€ | x3 - 19€

With Epoisses Cream by Berthaut, (Croutons, Chives, Cracked Pepper) x2 - 12€ | x3 - 15€

Homemade Sauces:

Old-Fashioned Mustard Cream | Meurette Sauce (+5€)
Epoisses Sauce (+3€) | Creamy Morels Mushrooms (+8€)

Cold Sauces:

Béarnaise | Mayonnaise | Ketchup

SEA AND FRESH WATER

Seared Tuna, Kalamata Olive & Tomato Vierge Sauce | 19€

Grilled Octopus, Mini Peppers, Crispy Capers & Almonds, Lobster Oil | 35€

Catch of the Day (Depending on Arrivals)

A CRAVING FOR GOOD MEAT

Le“Pré Aux Clercs” Burger | 21€
French beef Patty (~150g), Cheddar, Caramelized Onions, Tomatoes, Lettuce, Signature House Sauce
| +6€ Version Double Steak

The Beef Tartare (France) ≈180grs | 19€

Marinated Duck Breast with Red Miso Jus | 32€

The Andouillette with Veal Gut “Maison Bobosse”, (France) ≈ 200grs, Creamy Mustard Sauce | 24€

Iconic Bresse Poultry Supreme AOP in a Creamy Sauce, (France) | 34€ Extra Morels | +8€

Butcher’s Cut (France) ≈ 200grs

Tender Lamb Confit With Warm Aromatic Spices, Cumin-Infused Jus, | 19€

Choice of Side (+5 per additional garnish)

- Herb-infused Potato Mousseline
- Creamy Pépinettes with Fresh Herbs
- Homemade Fries
- Caponata with Sun-Ripened Vegetables
- Green Salad with Dijon Mustard Vinaigrette
- French Style Peas (Onions & Bacon)

The Garnish Assortment 20€ (a mix to enjoy)

CHEESES

Cottage Cheese: Plain or Red Fruit Coulis or Garlic and Fine Herbs | 6€

Selection of “Alain Hess” Mature Cheeses, Fruit Chutney, Trou du Cru, Brillat Savarin, Délice de Pommard with Mustard Bran and Comté (Jura) | 13€

DESSERTS

Vanilla Mille-Feuille, Salted Butter Caramel, Popcorn | 9€

Raspberry Pavlova, Lemon Verbena Chantilly | 10€

Chocolate Mousse, Peanut Ice Cream, Cocoa Nib Tuile | 10€

Fresh Seasonal Fruits, Crunchy Meringue | 9€

Almond Streusel Tartlet, Apricot Compote, White Chocolate & Rosemary Ganache | 9€

Café Gourmand | 13€

Molten Chocolate Fondant, Vanilla Ice Cream | 13€

ICE CREAM AND SORBETS

Sorbets: Lemon, Blackcurrant, Pear, Chocolate 72%, Raspberry, Strawberry
Ice-Cream: Vanilla, Caramel, Peanut, Basil

x1 Scoop 3,5€ | x2 Scoops 6,5€ | X3 Scoops 10€

L'ARDOISE DE LA SEMAINE

3 Plats 28€ / 2 Plats 25€ / Plat du jour 19€

Le Midi Uniquement - du Lundi au Vendredi
Hors jours fériés

Rillettes de Thon à la Crème de Bresse,
Toast au Beurre Safrané

ou

Bruschetta aux Légumes Confits et Finocciona

Médailillon de Lingue Bleue, Velours de Betteraves,
Jus au Poivre de Kampot

ou

Tataki de Bœuf, Fregola aux Herbes,
Laquage Perlé

Tiramisu, Caramel de Café

ou

Douceur de Reines-Claudes, Ganache Vanille,
Espuma au Thym

MENU IMAGE DE SAISON 39€

Gaspacho Andalou, Tapenade d'Olives Noires, Croûtons

or

Pressé de Volaille de Bresse, Caramel de Cidre, Crème à l'Ail Noir

or

Le Oeufs de la ferme du Pontot, A la Crème d'Epoisses Berthaut

Mi-Cuit de Thon, Vierge aux Olives Kalamata, Tomates,
Pépinettes à la Crème et Aux Herbes Fraîches

or

Agneau Confit aux Epices Douces, Jus au Cumin,
Fine Mousseline de Pommes de Terre aux Herbes

or

Le Classique Tartare de Bœuf (France) $\simeq$ 180g

Mille-Feuille Vanille, Caramel Beurre Salé, Pop-Corn

or

Pavlova Framboise, Verveine Citronnée, Chantilly

or

Tartelette Streusel Amandes, Compotée d'Abricots,
Ganache Chocolat Blanc et Romarin

PLAT DU JOUR 19€

dans notre ardoise de la semaine

Uniquement le Midi

LE MIDI EXPRESS 28€

Du Lundi au Vendredi pour le Déjeuner

2 plats au choix dans l'Ardoise de la Semaine

+ 1 Verre de Vin (choix du Sommelier)

ou 1 Bière Pression 25cl

ou 1/4 Eau Minérale

+ 1 Café

MENU ENFANT 16 € (jusqu'à 10 ans)

Filet de Poisson

ou Filet de Poulet

+ Sauce/Garniture au Choix

+ 1 Boisson

+ Financier Caramel

ou 2 Boules de Glaces Artisanales

Ouvert du **Lundi au Vendredi** de 12h à 13h45 et de 19h à 21h30 - Le **Samedi et Dimanche** de 12h à 14h15 et de 19h à 21h30



L'ARDOISE DE LA SEMAINE

3 Dishes 28€ / 2 Dishes 25€ / Dish of The Day 19€

Lunch only - Monday to Friday
Except on holidays

Tuna Rillettes with Crème de Bresse,
Saffron Butter Toast

or

Bruschetta with Confit Vegetables and
Finocchiona

Medallion of Blue Ling, Beetroot Velvet,
Kampot Pepper Jus

or

Beef Tataki, Herbed Fregola, Glossy Glaze

Tiramisu with Coffee Caramel

or

Reine-Claude Plum Delight, Vanilla Ganache,
Thyme Espuma

MENU IMAGE DE SAISON 39€

Andalusian Gazpacho, Black Olive Tapenade, Croutons

or

Pressed Bresse Chicken, Cider Caramel, Black Garlic Cream

or

Farm-Fresh Eggs from "Ferme du Pontot",
Creamy Berthaut Époisses Cheese

Slow-Cooked Spiced Lamb, Cumin Jus,
Silky Herb-Infused Potato Purée

or

Seared Tuna, Kalamata Olive & Tomato Vierge Sauce,
Creamy Herbed Pépinettes (Tiny Pasta)

or

Limousin Beef Tartare (~180g, France), Homemade Fries

Vanilla Mille-Feuille, Salted Butter Caramel, Popcorn

or

Raspberry Pavlova, Lemon Verbena Chantilly

or

Almond Streusel Tartlet, Apricot Compote,
White Chocolate & Rosemary Ganache

DISH OF THE DAY 19€

on our menu "ardoise de la semaine"

Lunch Only

LE MIDI EXPRESS 28€

2 Choice of dishes
from the Menu Ardoise de la Semaine

+ 1 Glass of Wine

or 1 Beer 25cl

or ¼ Mineral Water

+ 1 Espresso

CHILDREN'S MENU 16€ (up to 10 years old)

Fish fillet
or Chicken Fillet

+ Sauce/Side of your choice

+ 1 Drink

+ Financier Caramel (Almond Cake)
ou 2 Scoops of Artisanal Ice Cream

Open **Monday to Friday** from 12 p.m. to 1:45 p.m. and 7 p.m. to 9:30 p.m. - Saturday and Sunday from 12 p.m. to 2:15 p.m. and 7 p.m. to 9:30 p.m.