

LES ENTRÉES

EN GUISE D'ENTRÉE OU À PARTAGER

LES HUÎTRES !

SERVIES SUR GLACE AVEC CITRON ET
MIGNONETTE MAISON

DEMI-DOUZAINE 21,00 | DOUZAINE 39,00

PLANCHE D'ANTIPASTI

CHARCUTERIES FINES, FROMAGE CACCIOCAVALLO,
LÉGUMES MARINÉS, OLIVES ET CROÛTONS 26,00

* * *

SOUPE FROIDE "ROMEO"

CONCOMBRE, YOGOURT, AMANDES RÔTIÉS, ANETH 12,00

GASPACHO ANDALOU, OLIVES KALAMATA, FÉTA 14,00

COEUR DE ROMAINE AU PARMESAN

VINAIGRETTE CRÉMEUSE, ANCHOIS, CROÛTONS À L'AIL, BACON, OEUF POCHÉ 17,00

SALADE D'ENDIVES, POIRES RÔTIÉS ET BLEU D'ABBAYE FUMÉ

ÉPINARDS, NOIX DE GRENOBLE, VINAIGRETTE À LA VANILLE BOURBON 18,00

SALADE CAPRESE, MOZZARELLA DE BUFFLONE

TOMATES MÛRIES SUR VIGNE, VINAIGRETTE AUX HERBES, ROQUETTE 19,00

½ TARTARE DE SAUMON

CLASSIQUE ou CITRONNÉ AU YOGOURT, CAVIAR D'ESPAGNE ET ANETH 18,50

CALMARS FRITS AU GRANA PADANO

SAUCE TOMATE ÉPICÉE, MAYONNAISE LIME-CORIANDRE 18,75

PIEVRE GRILLÉE, SALADE DE TOMATES ET OLIVES, VINAIGRETTE À L'ORIGAN 22,50

½ TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE 18,50

* * *

LES ACCOMPAGNEMENTS

HARICOTS FINS 9,00 | CÉLERI RÉMOULADE 9,00 | ROQUETTE VINAIGRETTE 8,00

SALADE VERTE 6,00 | CHAMPIGNONS FORESTIERS 10,00 | FRITES 8,00

* * *

LES PLATS

LES TARTARES DE LA BB

ACCOMPAGNÉ DE SALADE VERTE ou FRITES 32,00

- SAUMON CLASSIQUE ou
- SAUMON CITRONNÉ AU YOGOURT, CAVIAR D'ESPAGNE ET ANETH ou
- BOEUF CLASSIQUE

SALADE NIÇOISE AU SAUMON CONFIT À L'HUILE D'OLIVE

POMMES DE TERRE RATTES, HARICOTS VERTS, OEUF CUIT DUR, ANCHOIS ET OLIVES 32,00

CASSEROLE DE MOULES DE L'ÎLE-DU-PRINCE- ÉDOUARD SALADE OU FRITES 27,50

À LA MARINIÈRE ou AUX POIREAUX ET CHEDDAR FORT

BAR MÉDITERRANÉEN POÊLÉ, BEURRE NOISETTE

MOUSSELINE DE COURGE AU CHÈVRE, BETTERAVES ET HARICOTS VERTS 36,00

FISH'N FRITES DE MORUE FAÇON BERNARD

PANURE CROUSTILLANTE À LA BIÈRE, CÉLERI RÉMOULADE, SAUCE TARTARE 28,00

PÉTONCLES RÔTIS, SAUCE TRUFFÉE AU CITRON

MOUSSELINE DE CÉLERI RAVE, JULIENNE DE LÉGUMES, POMMES PAILLES 39,50

SPAGHETTI AUX CREVETTES POÊLÉES À LA FLEUR D'AIL

SAUCE TOMATÉE AU VIN BLANC, PANCETTA, NOIX DE PIN ET ROQUETTE 30,00

LINGUINI AUX ASPERGES, ZESTES DE CITRON ET HUILE D'OLIVE

TOMATES CERISES, AIL RÔTI ET ARMILLAIRES POÊLÉS PLAT VEGAN 26,00

RAVIOLI DE VEAU, SAUCE CRÈME AU PORTO

CHAMPIGNONS FORESTIERS, JUS DE VEAU ET PARMESAN 30,00

BURGER BERNARD VÉGÉTARIEN - GALETTE DE POIS CHICHES ET LÉGUMES RÔTIS -

PESTO DE PISTACHES ET AMANDES, YOGOURT À LA MENTHE, SALADE OU FRITES 26,00

BURGER BERNARD À L'AGNEAU, OIGNONS CARAMÉLISÉS, ROQUETTE

PESTO DE PISTACHES ET AMANDES, YOGOURT À LA MENTHE, SALADE OU FRITES 29,00

CUISSE DE CANARD CONFITE

POMMES DE TERRE RATTES RÔTIES, ROQUETTE ET VINAIGRETTE TRUFFÉE 29,75

ONGLET DE BOEUF ANGUS GRILLÉ

À L'ÉCHALOTE AU THYM ET VIN BLANC, FRITES 35,00