

Le Bernon  
Hôtel & Restaurant



*Le Bernon*

*Hôtel & Restaurant*

la CARTE *Printanière*



# la CARTE Printanière

## UN RÉVEIL DES PAPILLES

Laura COLOMBELLE et l'ensemble de son équipe sont heureux de vous accueillir au sein de l'Hôtel Restaurant Le Bernon en cette nouvelle saison.

Arrivant à l'horizon, cette saison printanière inspire et laisse divaguer l'imagination de notre chef Alex et sa brigade (composée de Benjamin et Simon) s'exprimer autour d'une carte repensée et égayer des couleurs printanières tout en gardant des marqueurs forts d'une cuisine du terroir.

Côté salle, c'est une équipe composée de Mélodie, Enzo, Cybelia, Anthony et Laura, la gérante de l'établissement qui se feront un plaisir de vous proposer un service adapté à vos envies. Notre éthique étant de vous apporter notre expérience, notre discrétion et notre savoir-faire dans une ambiance souriante, chaleureuse, et respectueuse afin que vous puissiez vivre la meilleure expérience au sein de notre établissement.

*Pour nos sauces, nous utilisons des fonds déshydratés.*

## NOTRE CREDO : LE FAIT MAISON

Notre équipe travaille uniquement des produits frais, et confectionne elle-même ses produits (politique du Fait-maison) entraînant une rupture de stock éventuelle et temporaire. Nos plats sont cuisinés en instantanée peuvent occasionner de l'attente. Certains plats ou préparation peuvent être composés ou contenir des traces d'éléments allergènes. Merci de nous informer de vos allergies ou régimes particuliers éventuels lors de la prise de votre commande.

## UNE EXPÉRIENCE À EMPORTER

Les beaux jours arrivant, vous serez sûrement envieux de profiter de votre pause déjeuner au soleil ou en bord de l'eau, notez que notre carte vous est également proposée en vente à emporter aux horaires d'ouverture du restaurant et uniquement par téléphone.

## LES MOYENS DE RÉGLEMENT

L'Hôtel Restaurant le Bernon accepte les règlements suivants :



En raison d'une recrudescence de chèques impayés, nous ne sommes plus en mesure de les accepter.





# Non Alcoolisées

BOISSONS

## EAUX PÉTILLANTES

	50cl	1L
San Pelligrino	4€	6€
Badoit	4€	6€

## EAUX PLATES

Vittel	4€	6€
Evian		6€

## JUS

Jus de fruit Alain Millat	5€
Cocktail de fruits (sans alcool)	6€

## SIROPS

Différents sirops au choix selon arrivages	3€
--	----

## SODAS

Coca-cola	4€
Coca-Cola Zero	4€
Orangina	4€
Ice Tea	4€
Limonade	4€
Schweppes	4€
Perrier	4€

## BOISSONS CHAUDES

Café	2€
Décafiné	2€
Café bio mexicain	2,5€
Thé	3€
Infusion	3€
Cappuccino	4€



# les Salades



**SALADE DU BERNON**  
Crudités

12€

**SALADE BURRATA**  
Meli-melo de légumes crus et cuits,  
huile de truffe et mozzarella burrata

21€

**SALADE CRÉATIVE**  
Noix de Saint Jacques, gambas,  
tataki de thon, saumon fumé,  
vinaigrette citronnée

22€

**SALADE GOURMANDE**  
Magret de canard fumé,  
médaillon de foie gras mi-cuit à l'Armagnac,  
gésiers de canard confit, noix et crudités

22€

# les Entrées

**TÊTE DE VEAU**  
sauce gribiche

15€

**1/2 CAMEMBERT RÔTI**  
au thym et miel de Tresques

15€

**ŒUF PARFAIT [62°C]**  
velouté d'asperges vertes et chips de chorizo

16€

**MILLE-FEUILLE DE POMMES GRANNY SAUMON FUMÉ**  
et crème de chèvre

16€

**TATAKI DE THON**  
et son tartare d'avocat vinaigrette

16€

**MÉDAILLON DE FOIE GRAS MI-CUIT**  
à l'Armagnac et son chutney ananas-cannelle

18€



# les Poissons

PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT sauce citron et légumes croquants	18€
FILET DE BAR sauce cidre et chorizo	20€
DUO DE GAMBAS ET NOIX DE SAINT JACQUES et sa bisque de homard	22€

# les Viandes

ROGNON DE VEAU sauce moutarde à l'ancienne	18€
HAMPE DE BOEUF GRILLÉE sauce tomates épicées	20€
CÔTE D'AGNEAU RÔTIE au romarin et son jus réduit	26€
FILET DE BOEUF sauce périgourdine	25€
FILET DE BOEUF et son foie gras poêlée	22€
CÔTE DE BOEUF <i>environ 700g</i> sauce périgourdine ou AOP Sel de Camargue	32€
CÔTE DE BOEUF <i>environ 700g</i> AOP Sel de Camargue	32€

# les Burgers

LE BERNON steak de boeuf, confit d'oignons, escalope de foie gras, colleslaw, salade, tomates, sauce cocktail à base du ketchup de la conserverie du Champlat - Tresques - et ses accompagnements	17€
L' OCEAN Pavé de saumon pané, crème cajun, oignons pickles, salade, cheddar et ses accompagnements	17€





# les Fromages

LE CHARIOT DES FROMAGES AFFINÉS  
sélectionné par Xavier THURET,  
*Meilleur Ouvrier de France Maître Fromager*

10€



# les Desserts

TIRAMISU DU MOMENT	8€
CRÈME BRULÉE	8€
TARTE DE SAISON	8€
ASSORTIMENT DE GLACES & SORBET	8€
PAVLOVA AUX AGRUMES et sa crème mascarpone vanillé	9€
NOUGAT GLACÉ	9€
TARTE FONDANTE au chocolat praliné	10€

*Chaque jour le chef réalise différentes pâtisseries  
qui peuvent modifier cette carte*



MENU  
*du Jour*

18€

L' ENTRÉE

LE PLAT DU JOUR  
et ses accompagnements

LE DESSERT

*accompagné d'un verre de vin (10cl)*

LE MENU DU JOUR EST SERVI UNIQUEMENT **LE MIDI**,  
*du mardi au vendredi (hors jour-férié)*

MENU  
*Tade*

12€

FILET DE POISSON

**ou**

VIANDE  
et ses accompagnements

DESSERT

*accompagné d'un sirop*



# MENU *Gourmet*

28€

## LES ENTRÉES

TÊTE DE VEAU  
sauce gribiche

ou

MILLE-FEUILLE DE POMMES GRANNY - SAUMON FUMÉ  
et crème de chèvre

ou

1/2 CAMEMBERT RÔTI  
au thym et miel de Tresques

## LES PLATS ET LES ACCOMPAGNEMENTS DE SAISON

PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT  
sauce citron et légumes croquants

ou

ROGNON DE VEAU  
sauce moutarde à l'ancienne

ou

HAMPE DE BOEUF GRILLÉE  
sauce tomates épicées

## LES DESSERTS

TIRAMISU  
du moment

ou

CRÈME  
brûlée

ou

TARTE  
de saison



MENU  
*Tentation*

35€

LES ENTRÉES

TATAKI DE THON  
et son tartare d'avocat vinaigrette

ou

MÉDAILLON DE FOIE GRAS MI-CUIT À L'ARMAGNAC  
et son chutney ananas-cannelle

ou

ŒUF PARFAIT [62°C]  
velouté d'asperges vertes et chips de chorizo

LES PLATS ET LES ACCOMPAGNEMENTS DE SAISON

FILET DE BAR  
sauce cidre et chorizo

ou

CÔTE D'AGNEAU RÔTIE  
au romarin et son jus réduit

ou

FILET DE BOEUF  
sauce périgourdine

LE PRÉ-DESSERT

CHARIOT DE FROMAGES

*issu de la sélection effectuée  
par le Meilleur Ouvrier de France Fromager  
Xavier THURET*

LES DESSERTS

TARTE FONDANTE  
au chocolat praliné

ou

PAVLOVA AUX AGRUMES  
et sa crème mascarpone vanillé

ou

NOUGAT  
glacé



# Hôtel

## AU COEUR DE L'ANCIENNE GARE

Situé à 500 m du village de Connaux, l'Hôtel Restaurant le Bernon est situé dans une ancienne gare ferroviaire du tracé reliant les mines d'Alès au port fluvial de l'Ardoise.

Avec ses 10 chambres équipées chacune d'un écran de télévision, d'une salle d'eau, d'une connexion wi-fi, cet hôtel vous accueille été comme hiver pour une ou plusieurs nuits afin de découvrir la quiétude de notre région situé entre vignes, vergers et garrigues.

Espace de douceur, véritable havre de paix, notre hôtel est situé à proximité de toutes les commodités.

Enfin nous proposons pour vous restaurer un petit déjeuner continental (à 9€ par personne), une formule nuit-étape, une demi pension et une pension complète.

# nos Connexions



## LA CARTE ONLINE

Nous vous offrons la possibilité de découvrir notre carte en scannant ce QR-Code :



## LA LETTRE

Régulièrement nous vous proposons des offres exceptionnelles



## LES RÉSEAUX SOCIAUX

Vous trouverez sur nos réseaux sociaux, les informations de dernières minutes concernant l'Hôtel Restaurant Le Bernon



<https://www.facebook.com/hotelrestaurantlebernon>



<https://www.instagram.com/lebernon/>

**SUIVEZ NOUS !**