

Le Bernon  
Hôtel & Restaurant



*Le Bernon*

*Hôtel & Restaurant*

*la* **CARTE** *Printanière*

la CARTE

# la 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.

Le printemps est signe de renaissance, de réveil de la nature, et c'est celle du renouveau et de l'inspiration. Cela n'a pas échappé à notre chef Alex, épaulé par sa brigade Benjamin et Simon, qui vient exprimer son art culinaire autour d'une carte repensée s'inspirant du monde nous environnant et des marqueurs forts de notre territoire.

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

## Notre credo : le fait maison

Notre équipe travaille uniquement des produits frais, et confectionne elle-même ses plats (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.

Pour nos sauces, nous utilisons des fonds déshydratés.

## Une expérience à emporter

Les beaux jours arrivant, vous serez sûrement envieux de profiter de votre pause déjeuner au soleil, 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 règlement

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<br><i>selon arrivages</i> | 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

**Tete de veau**  
sauce gribiche

15€

**I/2 camembert roti**  
au thym et miel de Tresques

15€

**Oeuf parfait (64°C)**  
velouté d'asperges vertes et chips de chorizo

16€

**Mille-feuille de pommes granny saumon fumé** 16€  
et crème de chèvre

**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

|   |     |
|---|-----|
| <b>Pavé de saumon mi-cuit</b><br>sauce citron et légumes croquants      | 18€ |
| <b>Filet de bar</b><br>sauce cidre et chorizo                           | 20€ |
| <b>Duo de gambas et noix de Saint Jacques</b><br>et sa bisque de homard | 22€ |

## les Viandes

|  |     |
|--|-----|
| <b>Rognon de veau</b><br>sauce moutarde à l'ancienne       | 18€ |
| <b>Hampe de bœuf grillée</b><br>sauce tomates épicées      | 20€ |
| <b>Côte d agneau rotie</b><br>au romarin et son jus réduit | 26€ |
| <b>Filet de bœuf</b><br>sauce périgourdine                 | 25€ |
| <b>Filet de bœuf</b><br>et son foie gras poêlée            | 29€ |
| <b>Côte de bœuf</b> environ 700g<br>sauce périgourdine     | 32€ |
| <b>Côte de bœuf</b> environ 700g<br>AOP Sel de Camargue    | 32€ |

## les Burgers

|  |     |
|--|-----|
| <b>Le bernon</b><br>Steack de boeuf, confit d'oignons, escalope de foie gras,<br>colleslaw, salade, tomates, sauce cocktail à base du ketchup<br>de la conserverie du Champlat - Tresques - et ses accompagnements | 17€ |
| <b>L'ocean</b><br>Pavé de thon, fromage, ail et fines herbes, sauce truffée<br>salade 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 brûlée**

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 **Inspiration** 28€

**Les entrées**

**Tete de veau**  
sauce gribiche

ou

**Mille-feuille de pommes granny - saumon fumé**  
et crème de chèvre

ou

**I/2 camembert roti**  
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

**creme**  
brûlée

ou

**tarte**  
de saison

MENU  
**Tentation**

35€

**Les entrées**

**Tataki de thon**  
et son tartare d'avocat vinaigrette

ou

**Médailillon de foie gras mi-cuit à l'Armagnac**  
et son chutney ananas-cannelle

ou

**Oeuf parfait (64°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 rotie**  
au romarin et son jus réduit

ou

**Filet de boeuf**  
sauce périgourdine

**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



*du Jour* MENU

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)*

*Tade* MENU

12€

Filet de poisson

ou

Viande  
et ses accompagnements

Dessert

*accompagné d'un sirop*

# 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.



## Quelques 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 !**