LA CARTE

Poitou be proud

Les Hors-d'oeuvre

SARDINES ..... **9,50€**
Sardines en conserve de la maison Belle-Iloise à Bordeaux, beurre Poitou-Charentes AOP

TERRINE DE PORC ..... **7,00€**
Terrine maison aux épices cuite à l'étouffée pendant 16h

RILLETTES DE TRUITE ..... **8,00€**
Rillettes maison à la truite poitevine & pomme verte du verger d'Allonzeau

HOUMOUS & TOURTEAU ..... **7,00€**
Houmous au pois chiche, courgette & betterave, Tourteau toasté

PLANCHE MIXTE ..... **20,00€**
Charcuteries de la Ferme des Petites Boisnes à Valence en Poitou, Fromages de la Ferme du Maras à Chauvigny, Chutney de saison

Les Entrées

OEUF MIMOSA ..... **5,00€**
Oeuf de poule poitevine, décomposé, cuisson lente du blanc aux herbes & jaune en mimosa

SOUPE À L'OIGNON ..... **7,00€**
À la mode de chez nous, oignons beurrés au bouillon de volaille, gratin à la tome basque

MELON, JAMBON CRU & CHÈVRE ..... **8,00€**
Demi-melon charentais, chiffonnade de jambon cru poitevin & chèvre frais chauvinois

POIREAUX VINAIGRETTE ..... **7,00€**
Classique de brasserie, vinaigrette à l'huile de noisette de Neuville & noisettes en débris

TRUITE GRAVLAX ..... **10,00€**
Truite chauvinoise cuisinée façon gravlax aux herbes, crème citronnée

GRILLONS CHARENTAIS ..... **9,00€**
Tartine de grillons charentais, pickles de légumes, frisée à l'huile de noix de Neuville

OEUF COCOTTE ..... **7,00€**
Parfait, saumure aux champignons, poêlée de champignons de couche

TERRINE DE FOIE GRAS ..... **18,00€**
Recette du Chef, épices régionales, confit de melon & tourteau toasté

Formule Poitevine — 34,00€

Pour boire & manger, sans s'écarter, des recettes poitevines, avec des produits régionaux, c'est par ici. Orientez-vous vers la carte pour les détails

APÉRITIF - **PINEAU DES CHARENTES**
ENTRÉE - **GRILLONS CHARENTAIS**
PLAT - **FARCI POITEVIN BB**
DESSERT - **GRIMOLLE DU POITOU**

Pour les Enfants — 13,00€

Une formule toute douce pour vos bouts de chou de 12 ans & moins. À partir de produits régionaux, une cuisine maison pour leurs papilles en herbe ! Au choix :

PLAT - **STEAK LIMOUSIN & PURÉE AU BEURRE**
- **DEMI CORDON BLEU, PURÉE AU BEURRE**
- **PAVÉ DE TRUITE & LÉGUMES POÊLÉS**

DESSERT - **MOUSSE AU CHOCOLAT**
- **UNE BOULE DE GLACE VANILLE**
- **DEUX MACARONS DE MONTMORILLON**

Les Plats

TARTARE DE BOEUF ..... **16,00€**
Race limousine, 150g préparation au couteau, crème moutarde de Lencloître, grenailles

CORDON BLEU ..... **17,00€**
À la mode Bernie, produits régionaux, purée riche en beurre, salade & jus de viande

PAVÉ DE BOEUF ..... **18,00€**
Race limousine, 150g en émincés, jus de veau, frites, salade verte & mayonnaise au cognac

SALADE CÉSAR POITEVINE ..... **16,00€**
Chèvre pané, poulet, croûtons aillés, salade, oeuf de caille, vinaigrette au yaourt de brebis

POITRINE D'AGNEAU ..... **19,00€**
Agneau poitevin confit à la graisse de canard, purée riche en beurre & champignons

BURGER BB ..... **17,00€**
Buns maison, boeuf limousin, tomme charentaise, ketchup maison, pickles, frites & salade

FARCI POITEVIN BB ..... **17,00€**
Lardé, crème de lard, feuilles de chou frites façon chips. Un banger poitevin

LA CRIÉE GRILLÉE ..... **19,00€**
Poisson selon arrivage, provenance régionale, beurre blanc persillé, poêlée de légumes

TOFU FINGER ..... **15,00€**
Tofu du Poitou croustillant déglacé au soja & miel, poêlée de légumes

GRATIN DE COQUILLETTES ..... **14,00€**
De blé complet, gratin à la tomme de chèvre & fondue de poireaux en sous-couche

Les Desserts

LES FROMAGES ..... **10,50€**
Assiette de chabichou, mottin charentais & Ossau-Iraty, pickles & chutney

MOUSSE & BROYÉ ..... **8,00€**
Mousse au chocolat 70%, grué de cacao maison & broyé du Poitou du Chef

CRÈME BRÛLÉE ..... **8,00€**
Crème aux oeufs à la vanille, arômes & zestes d'orange

GRIMOLLE DU POITOU ..... **8,00€**
À la part avec chantilly, ni une tarte aux pommes, ni un flan : une création unique poitevine

SALADE DE FRUITS ..... **8,00€**
Fruits en émincés selon arrivage, sirop vanille, chantilly citronnée & zestes de citron

PROFITEROLLES BB ..... **8,00€**
Classique de la brasserie, nous ne la réinventons pas, nous l'honorons : choux maison, chocolat 70% & glace vanille maison

COUPE DE GLACE MAISON ..... **3,00€**
La boule. Réalisation maison, 6 parfums uniques : vanille, chocolat, café blanc, citron, fraise, framboise

MACARONS DE BERNIE ..... **3,00€**
Servis par 2. Faits maison selon la recette historique de Montmorillon. En cas de gourmandise plus importante, vous pouvez en commander à l'envie...

Formule Bernie — 4,00€

Pas de formule avec choix imposés : vous choisissez personnellement de manger successivement entrée, plat & dessert de la carte, nous retirons la somme indiquée à votre note.

Pour les allergènes : rendez-vous sur www.brasseriebernie.fr à la section "Allergènes".
Tout est fait maison, cuisiné sur place par Manu & sa brigade, pour mettre le Poitou & la Nouvelle-Aquitaine à l'honneur. Eau plate en carafe & pain offerts à la demande. Prix nets en euros TTC, taxes & services compris. Chèques non acceptés. Nous privilégions les jusitificatifs dématérialisés lors du paiement ; tout document papier reste disponible sur demande.

