

Repas Rapide à 16 € (le midi en semaine)

16 € Express Menu (Monday to Friday lunch)

L'entrée du jour + Le plat du jour

Starter + Today's Special

Ou

Le plat du jour + Tarte Maison

Today's Special + House French Flan

Prix Net

Menu à 20 €

(ce menu n'est pas servi le dimanche et jours fériés)

(that menu is not available for Sunday lunch and bank holiday)

La Salade de Lardons et chèvre chaud

Grilled bacon and Goat's cheese salad

Ou

La Terrine de Gibier maison

Home made Game pâté

Ou

Le Gravlax de Saumon à la Scandinave

Fresh salmon marinated in salt, sugar and dill

Ou

L'œuf Mollet et ses ravioles à la Truffe

Soft boiled egg served with Truffle Raviolis

~~~~~

*Les Endives de Warhem à la flamande*

*Chicory, ham and cheese gratin*

*Ou*

*Le Jambon à l'os de 12 heures, frites de Bintje, salade*

*Home 12 hours cooking ham on the bone served with French fries and salad*

*Ou*

*L'arrivage de poisson petit bateau*

*Today's Fish dish*

*Ou*

*Le Plat du jour*

*Today's Special*

~~~~~

*Fromage ou Pâtisserie Maison**

Cheese, Home made pie, crème brûlée or chocolate mousse

- supplément 3 € pour l'assiette gourmande et les coupes de glaces

prix nets

Menu à 30 €

La Tête de veau sauce gribiche

(un classique de la maison)

Calf's head brawn served with a savoury dressing

Ou

Le jambon à l'os de 12 heures et la Terrine de gibier Maison

Game paté served with ham on the bone 12 hours cooking

Ou

Les 12 escargots de bourgogne au beurre d'ail

12 Burgundy Snails in garlic and parsley butter

Ou

Les Coquilles Saint Jacques gratinées à l'ancienne

Scallops gratin



Le Pavé de boeuf au poivre

Grilled Beef steak served with peppercorn sauce

Ou

Le Foie de veau Meunière, purée de Bintje en éruption

Pan fried Calf's liver served with mashed potatoes

Ou

La Souris d'agneau Confite au thym à feu doux

Braised Knuckle of lamb

Ou

La Suggestion du pêcheur suivant arrivage

Today's fish dish



Le Plateau de Fromages et le Dessert au choix

The Cheese board and a dessert of your choice

LE CHEF VOUS PROPOSE UN FORFAIT VIN à 13 € POUR ACCOMPAGNER VOTRE MENU
WINES SERVED WITH YOUR MENU + 13 €

Menu à 41 €

*Le Foie gras de canard au naturel,
Accompagné de confiture d'oignons au Sauternes*

Home made "natural" duck liver terrine served with onion and sweet wine jam

Ou

Les Noix de saint jacques à la fondue d'échalote

Pan fried scallops on a bed of shallot jam and served with a savoury sauce

Ou

*Les Œufs cocottes au Caviar d'Aquitaine
Mouillettes croustillantes au beurre ½ sel*

Soft boiled eggs with French caviar and pan fried bread matches

Ou

*L'escalope de foie gras de canard poêlée aux Pommes
Sur Pain perdu brioché*

Pan fried Slice of Duck Liver served with apples and pan fried brioche



Le Tournedos au Jus de Truffe du Lot

Pan fried Filet of beef served with truffle sauce

Ou

Le Mixed grill de poissons de nos côtes

Mixed grill of local fish

Ou

La Côte de veau Poêlée aux Girolles

Pan fried Calf's Rib served with girolles mushrooms

Ou

*Le Magret de canard entier cuit à basse température
en infusion de Sel de Guérande et de poivre de Sèchouan*

Roasted breast of duck in Guérande and sèchouan peppercorn infusion low cooking style



Le Plateau de Fromages et le Dessert au choix

The Cheese board and a Dessert of your choice

LE CHEF VOUS PROPOSE UN FORFAIT VIN à 13 € POUR ACCOMPAGNER VOTRE MENU
WINES SERVED WITH YOUR MENU + 13 €

Prix Net

Les Suggestions de la Semaine *This Week's Suggestions*

Entrées (*starters*)

<i>L'œuf mollet et ses ravioles à la truffe</i>	12 €
<i>Soft boiled egg served with truffle raviolis</i>	
<i>La Salade de homard, vinaigrette à l'huile de noisettes</i>	24 €
<i>Lobster Salad with Hazelnut dressing</i>	
<i>Le Foie gras de Canard au naturel, confiture d'oignons au Sauternes</i>	18 €
<i>home made duck lever pâté plate with onion and sweet wine jam</i>	
<i>Le Foie gras de canard poêlé aux Pommes, pain perdu brioché</i>	22 €
<i>Pan fried duck lever served with quince and glazed with truffle vinegar</i>	
<i>L'assiette Nordique</i>	20 €
<i>Mixed smoked fish and seafood plate</i>	
<i>Les noix de saint jacques comme vous les aimez</i>	24 €
<i>local Scallops as you like them</i>	
<i>Les œufs cocottes au caviar d'aquitaine, mouillettes croustillantes au beurre ½ sel</i>	24 €
<i>Soft boiled eggs with french caviar, crusty bread matches</i>	
<i>Le jambon à l'os cuit à feu doux (12 heures dans nos fours)</i>	
<i>Home cooked ham on the bone (12 hours cooking)</i>	12 €

Plats (*main course*)

<i>La Tête de veau sauce gribiche (un classique de la maison)</i>	15 €
<i>Calf's head brawn with a savoury dressing</i>	
<i>Le Mixed grill de poissons de nos côtes</i>	24 €
<i>Mixed grill of fish</i>	
<i>La Suggestion du pêcheur suivant arrivage</i>	18 €
<i>Today's fish dish</i>	
<i>Le Tournedos Rossini</i>	26 €
<i>Pan fried Filet of beef served with duck lever, truffle sauce and bread crumbs</i>	
<i>Le Magret de canard cuit à basse température</i>	18 €
<i>Filet of Duck long time cooking</i>	
<i>La Côte de Bœuf grillée à l'os (2 pers)</i>	44 €
<i>Grilled Rib of beef on the bone (2 people) served with parsley butter</i>	
<i>La Souris d'agneau braisée à feu doux</i>	16 €
<i>Braised Knuckle of Lamb</i>	
<i>La Côte de veau double rôtie à feu doux</i>	30 €
<i>Roasted Double rib of veal</i>	
<i>Le plat du Jour</i>	13 €
<i>Today's Dish</i>	

Le Plateau de Fromages *The Cheese Board* 6 €

Le Dessert au Choix *Dessert of your choice* 7 €

Prix Nets

TABLE

LA VOIX DU NORD DU 5 AVRIL 2009

AU PONT TOURNANT à BERGUES-BIERNE

Le restaurant, bien qu'isolé dans un écrin de verdure, agit comme un aimant sur ceux qui le connaissent. La famille Lammin est à sa tête depuis quarante ans. Et c'est une ambiance familiale et chaleureuse qui y règne. Cette convivialité est entretenue aujourd'hui avec brio par le fils, Laurent, connaisseur en sommellerie, et sa mère. Tout le monde se sent accueilli comme un parent. A tel point que venu pour un extra, le chef Ludovic Delesalle est resté. C'était il y a vingt ans...

Quel que soit le choix du menu, vous aurez l'agréable surprise de déguster de la terrine, du jambon à l'os ou du foie gras avec un dénominateur commun : une fabrication maison.

Avec les saveurs qui vont avec.

N'hésitez pas à retenir la tête de veau sauce gribiche :
Des Parisiens viennent la savourer.

La cuisine traditionnelle et régionale fait la part belle aux produits de saison et du terroir au gré d'une carte changée toutes les trois semaines.

Le pigeonneau est celui des Flandres, le cabillaud vient de Dunkerque et, parmi les fromages, vous trouverez celui de Bergues. Quant aux desserts, simples mais savoureux, vous leur trouverez des rapprochements avec ceux dont l'un de vos proches a le secret. Quand on vous dit que c'est vraiment une affaire de famille.

B.F.

Au Pont Tournant
Route de Bergues à Bierne,
☎ 03 28 68 61 66
Ouvert tous les midis
Du dimanche au vendredi
Ainsi que le samedi soir.
Menus de 20 € à 41 €