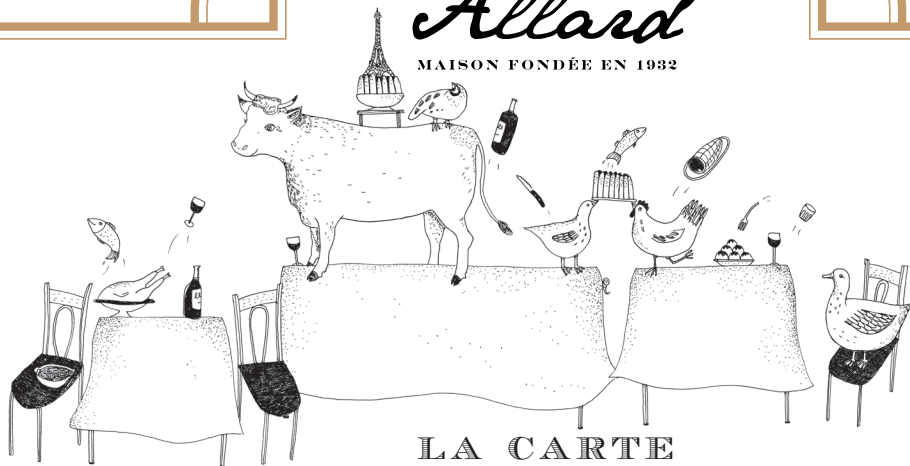


Allard

MAISON FONDÉE EN 1932



LA CARTE

ENTRÉES

- Velouté de potiron et châtaigne 18*
- Frisée jaune aux beaux lardons et croûtons 14*
- Foie gras de canard confit, pain de campagne toasté 28*
- 12 escargots en coquilles, beurre aux fines herbes 22*
- Pâté en croûte d'Arnaud Nicolas 28*
- Oeufs cocotte aux champignons, mouillettes ailées 18*

PLATS

- Darne de turbot pochée, beurre blanc 48*
- Dos de cabillaud au four, artichauts et citron confit 36*
- Cuisses de grenouille façon Fernande Allard 42*
- Pigeon de Racan, salsifis dorés et groseilles 40*
- Joue de bœuf fondante aux carottes 36*
- Pavé de rumsteak aux poivres 44*

POUR 2 PRIX PAR PERSONNE

- Sole meunière 54*
- Canard de Challans aux olives 38*
- Poulet du Bourbonnais rôti 42*

GARNITURES

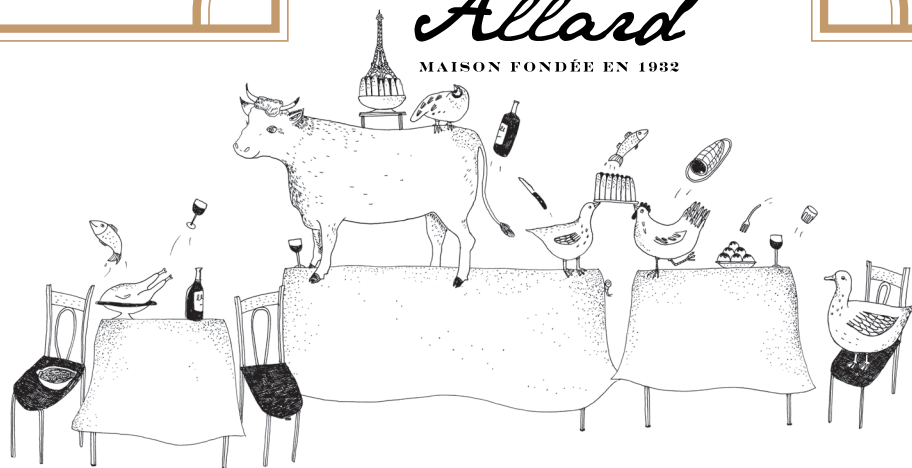
- Cocotte de pommes de terre grenailles 8*
- Aspicots verts 8*

FROMAGE & DESSERTS

- Sélection de trois fromages de nos régions 12*
- Profiteroles, sauce au chocolat chaud 12*
- Savarin au rhum, Chantilly peu fouettée 12*
- Carte du jour 12*
- Ile flottante à la vanille 10*
- Poire rôtie au miel, glace au lait 10*
- Sorbet cassis 6*

Allard

MAISON FONDÉE EN 1932



UN PEU D'HISTOIRE

« Les clients ne viennent pas chez nous faire
des découvertes gastronomiques mais
faire de vieilles connaissances culinaires »
André Allard

MENU DÉJEUNER

34 € BOISSONS NON COMPRIS

ENTRÉES
AU CHOIX

{ Poireaux en vinaigrette
{ Escabeau marinée, betterave, crème acidulée

PLATS
AU CHOIX

{ Onglet de bœuf aux échalotes, os à moelle
{ Filet rôti, légumes de saison

DESSERTS
AU CHOIX

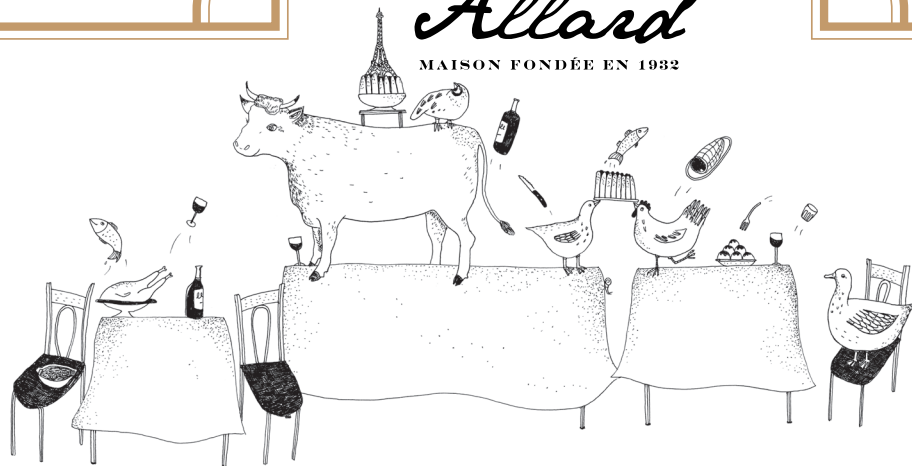
{ Riz au lait, agrumes
{ Gros chou praliné

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE COMPRIS

SELON LES DISPOSITIONS RÉGIES PAR LE DÉCRET N°2002-1465 EN DATE DU 17 12 2000,
LE RESTAURANT ALLARD AINSI QUE SES FOURNISSEURS S'ENGAGENT ET GARANTISSENT L'ORIGINE FRANÇAISE DE TOUTES LEURS VIANDES BOVINES.
AUTOMNE 2017

Allard

MAISON FONDÉE EN 1932



UN PEU D'HISTOIRE

*« Je fais une cuisine de simplicité qui demande de la patience.
Ma cuisine est une cuisine de mijotage.
Ce n'est pas une cuisine de gens pressés »
Fernande Allard*

SÉLECTION DE VINS

<i>Champagne</i>	<i>12 cl 75 cl</i>
<i>2010 Blanc de blancs - Louis Roederer</i>	<i>22 132</i>
<i>Rhône Blanc</i>	<i>15 cl 45 cl</i>
<i>2016 J.G.P. Méditerranée - Les collines de Lause - J-L. Calamba</i>	<i>9 27</i>
<i>Bourgogne Blanc</i>	
<i>2013 Côte de Beaune - Joseph Drouhin</i>	<i>16 48</i>
<i>Bordeaux Rouge</i>	
<i>2011 Pauillac - Lacoste-Borie</i>	<i>18 54</i>
<i>Bourgogne Rouge</i>	
<i>2015 Chassagne-Montrachet - Fontaine-Gagnard</i>	<i>16 48</i>

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE COMPRIS

SELON LES DISPOSITIONS RÉGIES PAR LE DÉCRET N°2002-1465 EN DATE DU 17 12 2000,
LE RESTAURANT ALLARD AINSI QUE SES FOURNISSEURS S'ENGAGENT ET GARANTISSENT L'ORIGINE FRANÇAISE DE TOUTES LEURS VIANDES BOVINES.
AUTOMNE 2017