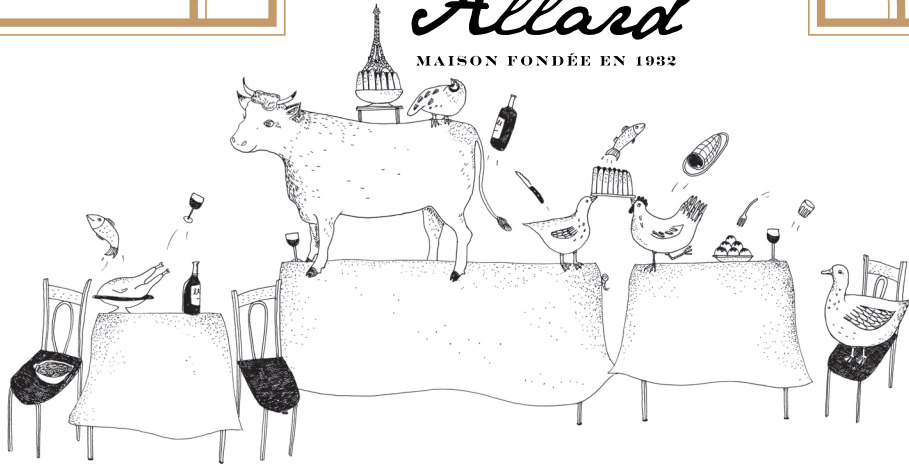


Allard

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

{
Soupe de melon
Cartase de daurade aux agrumes

PLATS
AU CHOIX

{
Onolet de boeuf, beurre d'estragon
Lieu jeune à la vapeur, ratatouille

DESSERTS
AU CHOIX

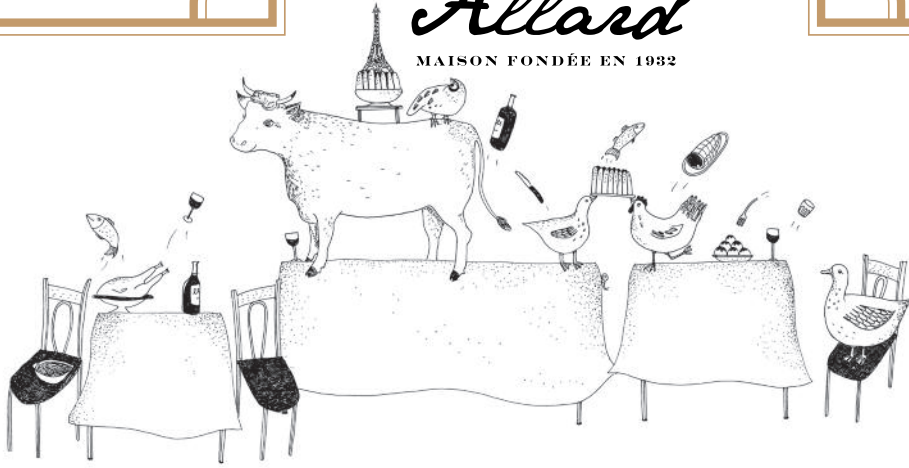
{
Dessert du moment
Carte aux fruits rouges

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.
ÉTÉ 2020

Allard

MAISON FONDÉE EN 1932



HISTORICAL QUOTES

« Our clients do not come to Allard to have an original culinary experience, but to meet again with historical French recipes very dear to them »

André Allard

LUNCH MENU

34 € EXCLUDING BEVERAGE

CHOICE OF
STARTERS

- Melon soup*
- Cytil-head bream tartare with citrus*

CHOICE OF
MAIN COURSES

- Steamed pollock, ratatouille*
- Beef hanger steak, tarragon butter*

CHOICE OF
DESSERTS

- Dessert of the day*
- Red berry tart*

NET PRICE, TAX AND SERVICE INCLUDED

ACCORDING TO THE LEGAL REQUIREMENT CONTROLS BY THE DECREE DATED DECEMBER 17, 2002 N°2002-1465,
ALLARD AND ITS SUPPLIERS, ENGAGE AND GUARANTEE THE FRENCH ORIGIN OF ALL THEIR BOVINE MEATS. SUMMER 2020