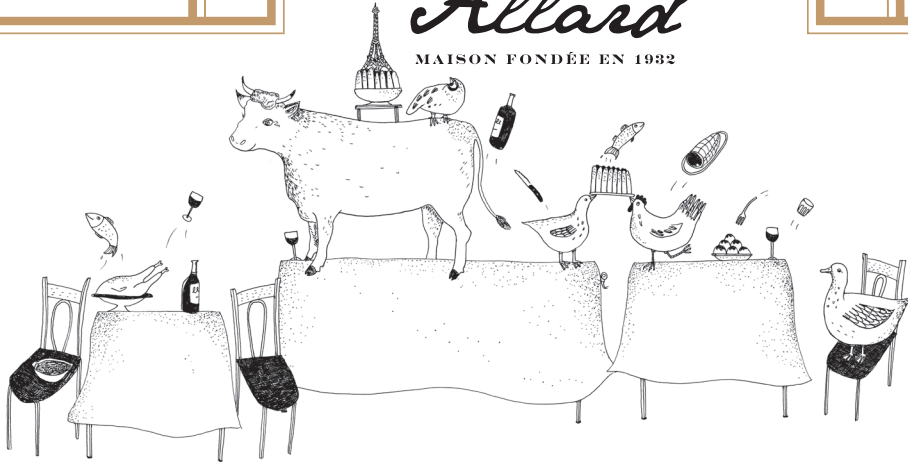


Allard

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

Champagne Blanc	12 cl	75 cl
Non Brut Impérial - Moët & Chandon	15	90
Bourgogne Blanc	15 cl	45 cl
2018 Pouilly-Fuissé - Bois Rosier - Georges Duboeuf	16	48
Bordeaux Blanc		
2015 Bordeaux blanc - Lune d'Argent - Clos des Lunes	9	27
Bourgogne Rouge		
2018 Santenay - Roger Belland	16	48
Loire Rouge		
2020 Côte Roannaise - Domaine des Pothiers	7	21
Bordeaux Rouge		
2016 Moulis-en-Médoc - Château Malmaison	14	42

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE COMPRIS

SELON LES DISPOSITIONS RÉGIES PAR LE DÉCRET N°2002-1465, LE RESTAURANT ALLARD AINSI QUE SES FOURNISSEURS S'ENGAGENT ET GARANTISSENT L'ORIGINE FRANÇAISE DE TOUTES LEURS VIANDES.

SI VOUS SOUFFREZ D'UNE ALLERGIE OU D'INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE, MERCI DE LE FAIRE SAVOIR À UN MEMBRE DE L'ÉQUIPE LORS DE VOTRE COMMANDE. PRINTEMPS 2022 - * ISSU DE NOS MANUFACTURES À PARIS