

# 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 - Domaine du Bois Rosier | 16    | 48    |
| Rhône Blanc                                  |       |       |
| 2021 Crozes-Hermitage - Domaine Combier      | 9     | 27    |
| Bourgogne Rouge                              |       |       |
| 2019 Givry 1er cru - Domaine Ragot           | 16    | 48    |
| Beaujolais Rouge                             |       |       |
| 2021 Fleurie - Domaine des Marrass           | 9     | 27    |
| 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. ÉTÉ 2022 - \* ISSU DE NOS MANUFACTURES À PARIS