

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

BOISSONS NON COMPRIS

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT 34

ENTRÉE ET PLAT OU PLAT ET DESSERT 28

ENTRÉES
AU CHOIX

Terrine de volaille à l'estragon, condiment moutarde / Savora
Crème rafraîchie, betterave en robe des champs et raifort

PLATS
AU CHOIX

*Volaille jaune des Landes au vin jaune,
pommes de terre grenailles rôties*
*Pavé de cabillaud au sautois,
cœur de bœuf et fromage frais aux herbes*

DESSERTS
AU CHOIX

Petit pot de crème au chocolat, tarte au grué
Tarte aux prunes

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