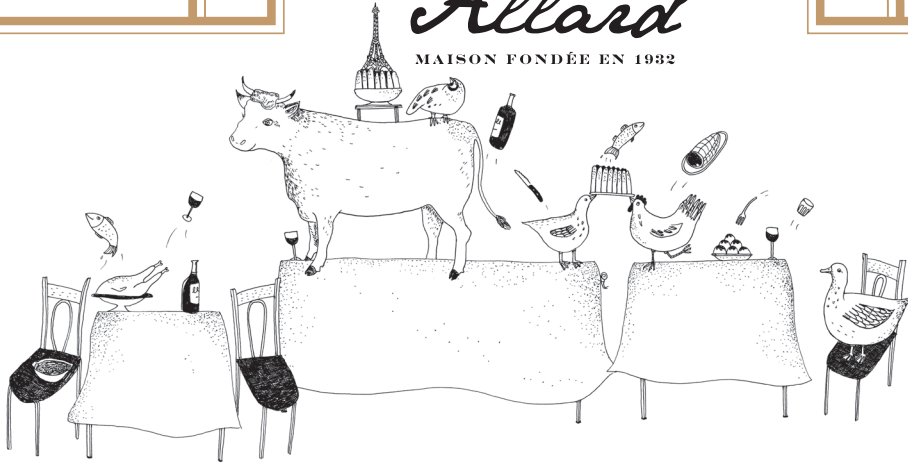


# Allard

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 Impérial - Moët & Chandon	18	100
Bourgogne Blanc	12 cl	45 cl
2020 Bourgogne - Rémi Jobard	16	48
Roussillon Blanc		
2021 Côtes du Roussillon - Max Amiel	9	27
Bourgogne Rouge		
2019 Marsannay - René Bouvier	16	48
Beaujolais Rouge		
2021 Fleurie - Domaine des Massans	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. HIVER 2023 - \* ISSU DE NOS MANUFACTURES À PARIS