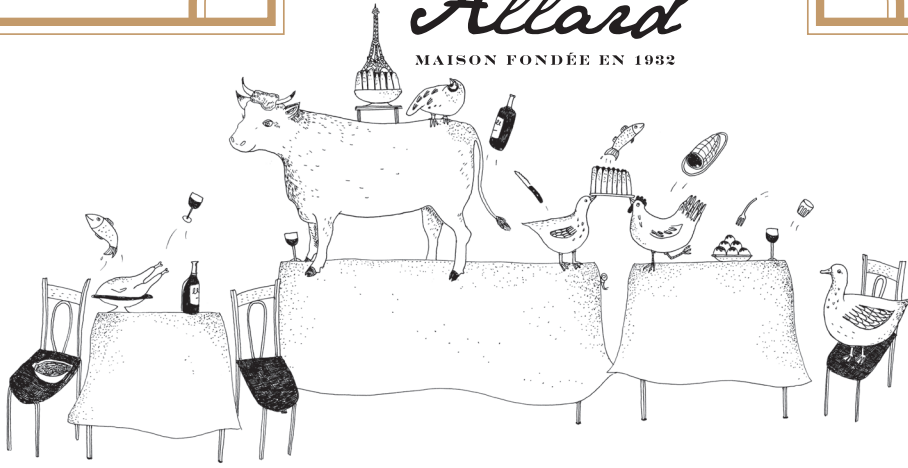


Allard

MAISON FONDÉE EN 1932



A LA CARTE

ENTRÉES

Pâté en croûte d'Arnaud Nicolas, pickles 28

Escargots en coquilles les 6 / 12 les 12 / 24

Cuisses de grenouilles façon Fernande Allard 32

Oeuf mollet, champignons de saison, mouillettes ailées 26

Asperges vertes de Provence, sauce mousseline au vin jaune 30

PLATS

Bar à la grenobloise, croûtons dorés 48

Estrofe de boeuf au couteau, coeur de sucrine 34

Ris de veau au sautoir, asperges vertes et vieux Comté 48

Filet de boeuf aux poivres 50

POUR 2

Canette de Challans aux olives 90

Poulet du Bourbonnais rôti 88

GARNITURES

Cocotte de pommes de terre grenailles 8

Legumes de saison cuisinés ensemble 12

Gratin de macaroni 14

FROMAGE & DESSERTS

Assiette de fromages de nos régions 14

Fraises Melba 14

Profiteroles au chocolat* 14

Glace aux trois vanilles*, noisette de café, praliné 12

Glaçata pistache/plombières 14

Biscuit minute seigle/café* 14