

# 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

DU LUNDI AU VENDREDI

BOISSONS NON COMPRIS

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT 34

ENTRÉE ET PLAT OU PLAT ET DESSERT 28

ENTRÉES  
AU CHOIX

*Poisson de la pêche du jour mariné, condiment tiède*

*Oeufs mimosa, salade fraîche*

PLATS  
AU CHOIX

*Fricassée de volaille fermière, légumes de saison*

*Bar à la grenobloise, pommes grenailles*

DESSERTS  
AU CHOIX

*Fraises au naturel, crème au citron*

*Savarin au rhum, Chantilly, peu fouettée*

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 2023 - \* ISSU DE NOS MANUFACTURES À PARIS