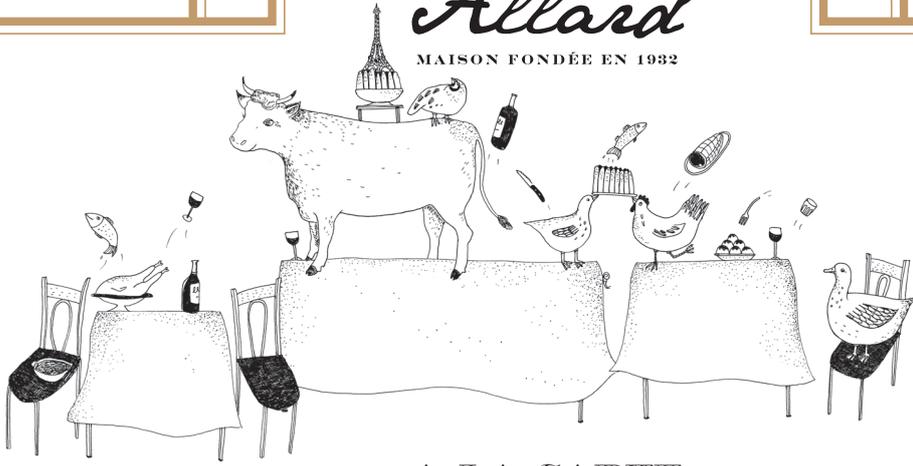


# Allard

MAISON FONDÉE EN 1932



## A LA CARTE

ENTRÉES	<i>Ruf mollet, giroles et épinards, mouillettes ailées</i> 26
	<i>Salade de haricots verts, champignons boutons, crème citronnée</i> 20
	<i>Fromage bleu rafraîchi, tomates de plein champ et verveine</i> 38
	<i>Escargots en coquilles les 6 / 12 les 12 / 24</i>
	<i>Cuisses de grenouilles façon Fernande Allard</i> 32
PLATS	<i>Escabeot doré, verts et blancs de blette, beurre nantais</i> 48
	<i>Entrecôte de bœuf au couteau, cœur de laitue</i> 34
	<i>Ris de veau au sautoir, courgette trompette et fleurs, sauce de cuisson</i> 48
	<i>Filet de bœuf aux poivres</i> 50
POUR 2	<i>Canette de Challans aux olives</i> 90
	<i>Poulet du Bourbonnais rôti</i> 88
GARNITURES	<i>Cocotte de pommes de terre grenailles</i> 8
	<i>Légumes de saison cuisinés ensemble</i> 12
	<i>Gratin de macaroni truffe</i> 16
FROMAGE	<i>Assortiment de fromages de nos régions</i> 14
DESSERTS	<i>Fraises Melba</i> 14
	<i>Profiteroles au chocolat*</i> 14
	<i>Glace aux trois vanilles* noyée de café, praliné</i> 12
	<i>Glaçata pistache/plombières</i> 14
	<i>Biscuit minute seigle/café*</i> 14