

# 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 COMPRISES

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT 34

ENTRÉE ET PLAT OU PLAT ET DESSERT 28

ENTRÉES  
AU CHOIX

*Essine de lapin au Cognac,  
mexclun de salade, condiment aux noix*

*Maquereau à la flamme,  
tomates de plein champ et olives noires*

PLATS  
AU CHOIX

*Joue et saucisse de cochon cuisinées en cocotte,  
cocos de Paismpol*

*Eruite confite, écrasé de pommes de terre, cresson*

DESSERTS  
AU CHOIX

*Prunes rôties au miel, crème crue et gavotte*

*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. ÉTÉ/AUTOMNE 2023 - \* ISSU DE NOS MANUFACTURES À PARIS