

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

*Terrine 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*

Fruite 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. AUTOMNE 2023 - * ISSU DE NOS MANUFACTURES À PARIS