

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, HORS JOURS FÉRIÉS / BOISSONS NON COMPRISES

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT 34€

ENTRÉE ET PLAT ou PLAT ET DESSERT 28€

ENTRÉES

AU CHOIX

Terrine de gibier et châtaignes, salade de saison

Noix de Saint-Jacques dorées, courge fondante et fleur de cazette

PLATS

AU CHOIX

Joue de boeuf à la bourguignonne, pomme purée

Lieu jaune au beurre demi-sel, endives braisées, sauce malthaise

DESSERTS

AU CHOIX

Tarte Tatin, crème crue légèrement vanillée

Crème brûlée à l'Armagnac

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