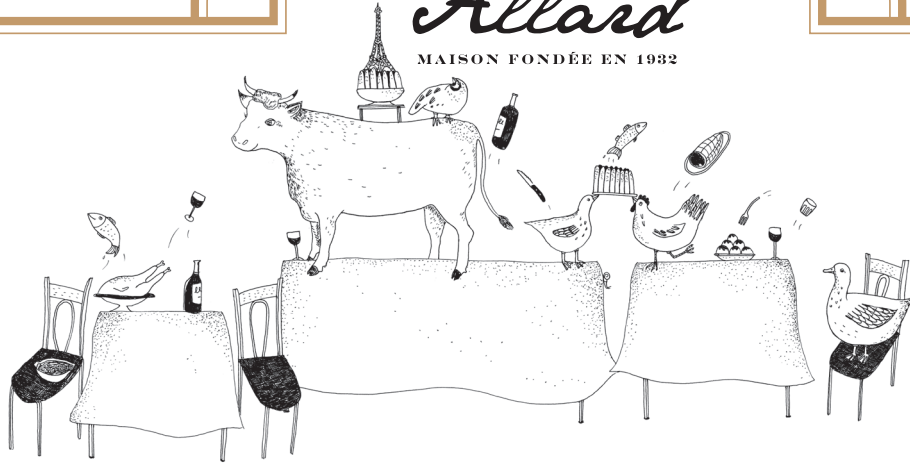


# Allard

MAISON FONDÉE EN 1932



## A LA CARTE

ENTRÉES	<i>Oeuf de poule mollet, anguille fumée, lentilles mijotées et cresson</i>	22
	<i>Poêlée de champignons sylvestres</i>	28
	<i>Fin velouté d'artichauts au foie gras de canard</i>	28
	<i>Escargots en coquilles</i>	les 6 / 14 _les 12 / 28
	<i>Cuisses de grenouilles de Saint-Nizier sous-Charlieu façon Fernande Allard</i>	38
PLATS	<i>Bar rôti, feuilles de chou, sauce civet</i>	50
	<i>Dos de chevreuil aux baies de genièvre, courge et châtaignes</i>	60
	<i>Ris de veau au sautoir, panais et trompettes de la mort, jus moutardé</i>	56
	<i>Filet de bœuf doré, sauce aux poivres</i>	52
POUR 2	<i>Canette de Challans aux olives</i>	110
	<i>Poulet du Bourbonnais rôti</i>	92
GARNITURES	<i>Cocotte de pommes de terre grenailles</i>	10
	<i>Légumes de saison cuisinés ensemble</i>	12
	<i>Gratin de macaronis au vieux Comté</i>	15
FROMAGE	<i>Assortiment de fromages de nos régions</i>	14
DESSERTS	<i>Cookpot de pommes et noix, crème crue</i>	14
	<i>Profiteroles au chocolat *</i>	14
	<i>Glace aux trois vanilles * noyée de café, praliné</i>	12
	<i>Savarin au rhum, Chantilly peu fouettée</i>	14
	<i>Ile flottante</i>	14