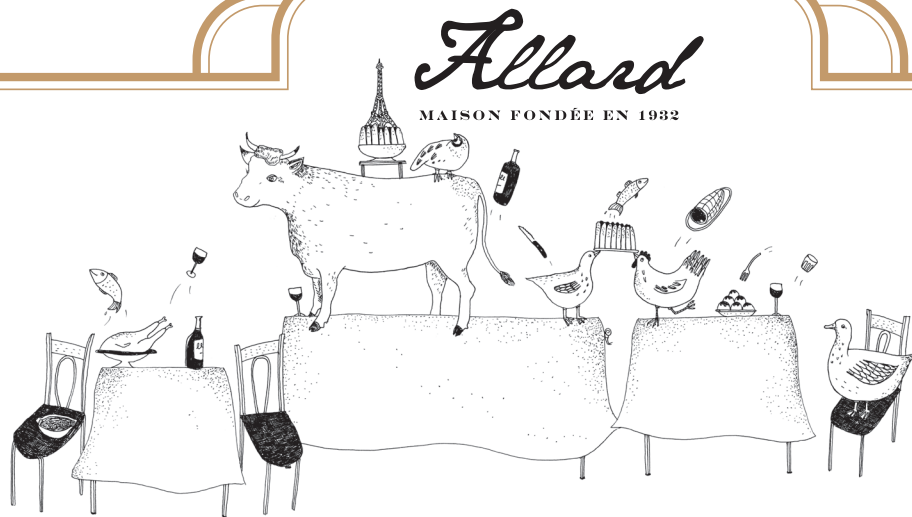




UN PEU D'HISTOIRE

« 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 COMPRIS

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT 34€

ENTRÉE ET PLAT ou PLAT ET DESSERT 28€

ENTRÉES

AU CHOIX

Rillettes de cochon, pickles de légumes, pain toasté
Œuf de poule mollet, lentilles vertes du Puy vinaigrées

PLATS

AU CHOIX

Sauté de veau Marengo, pommes grenaille
Cabillaud rôti, cocos de Paimpol et pistou

DESSERTS

AU CHOIX

Tarte Tatin
Crème brûlée à l'Armagnac

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE COMPRIS

Selon les dispositions régies par le décret n°2025-141 du 13 février 2025, le restaurant Allard ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine française, allemande ou hollandaise de 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 2025 - * issu de nos Manufactures à Paris