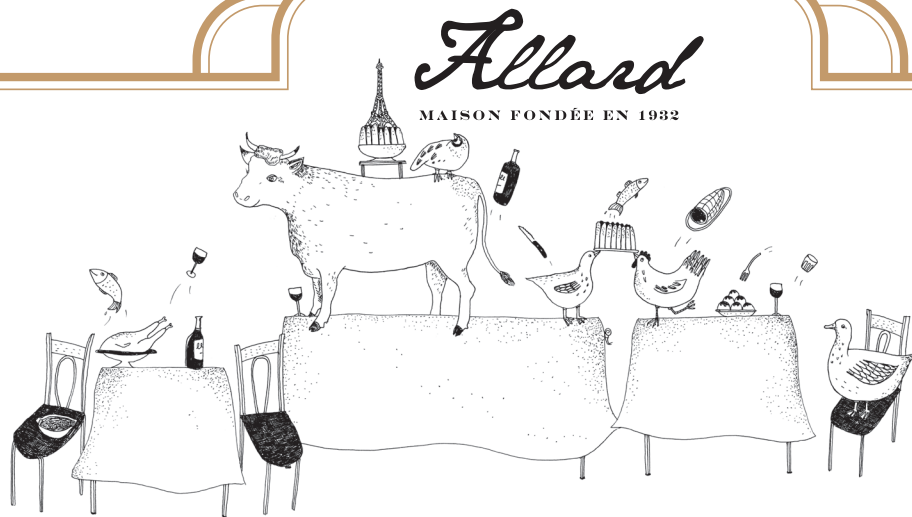


A LA CARTE

ENTRÉES	Pâté en croûte d'Arnaud Nicolas, pickles	28
	Truite marinée, poireau grillé et pomme de terre	26
	Foie gras de canard poêlé, betterave, sauce douce forte	36
	Escargots en coquilles	les 6 / 14 _les 12 / 28
	Cuisses de grenouilles façon Fernande Allard	32
PLATS	Filet de bar poêlé, céleri, vinaigrette truffée	56
	Dos de chevreuil rôti, châtaignes et trompettes de la mort	60
	Ris de veau au sautoir, navets fondants et jus court	58
	Filet de bœuf doré, sauce aux poivres	54
POUR 2	Canette de Challans aux olives	110
	Poulet du Bourbonnais rôti	92
GARNITURES	Cocotte de pommes grenaille	10
	Chou farci végétal	13
	Gratin de macaronis	15
FROMAGE	Assortiment de fromages de nos régions	14
DESSERTS	Clementine rôtie au thym, Fontainebleau	14
	Profiteroles au chocolat *	14
	Glace aux trois vanilles * noyée de café, praliné	12
	Savarin au rhum, Chantilly peu fouettée	14
	Ile flottante	14



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 canard, pickles de légumes, pain toasté

Œuf façon Chimay

PLATS

AU CHOIX

Poitrine de cochon fondante, lentilles vertes du Puy, sauce moutardée

Truite de Banka à l'oseille

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. Hiver 2026 - * issu de nos Manufactures à Paris