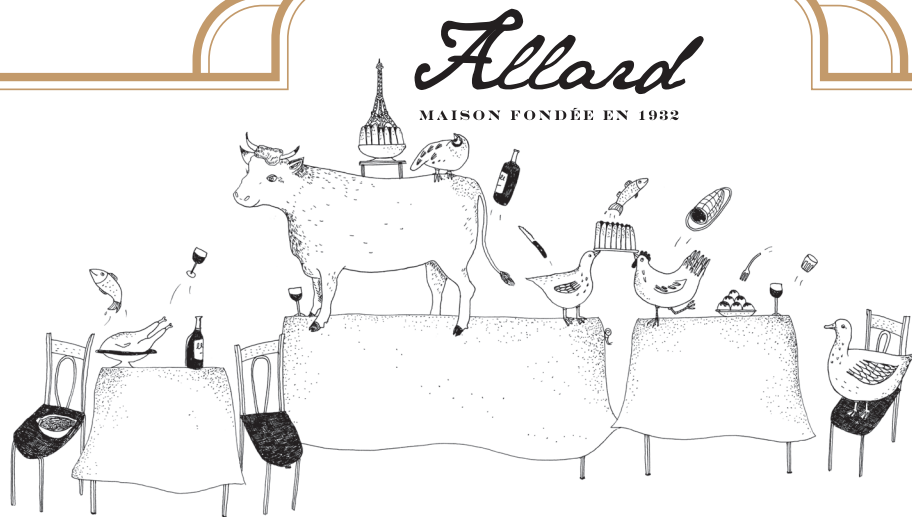




## UN PEU D'HISTOIRE

« 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*

*Oeuf 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 crue*

*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. Printemps 2026 - \* issu de nos Manufactures à Paris