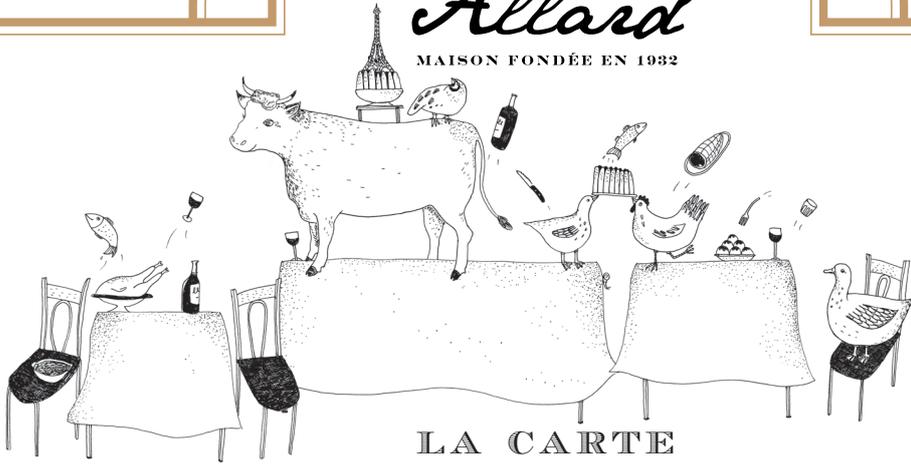


Allard

MAISON FONDÉE EN 1932



LA CARTE

ENTRÉES

- Salade de tomates anciennes, caillé de chèvre 18
- Dorade marinée au citron, légumes croquants 22
- Foie gras de canard confit, pain de campagne toasté 28
- 12 escargots en coquilles, beurre aux fines herbes 22
- Pâte en croûte d'Arnaud Nicolas 28
- Homard bleu, cœur de romaine et croûtons dorés 38

PLATS

- Darne de turbot pochée, beurre blanc 48
- Filet d'aigle bar au plat, girolles et amandes fraîches 38
- Cuisses de grenouille façon Fernande Allard 42
- Épigot d'agneau de lait au four, ratatouille 40
- Joue de bœuf fondante aux carottes 34
- Pavé de rumsteak aux poivres 44

POUR 2 PRIX PAR PERSONNE

- Sole meunière 54
- Canard de Challans aux olives 38
- Poulet du Bourbonnais rôti 42

GARNITURES

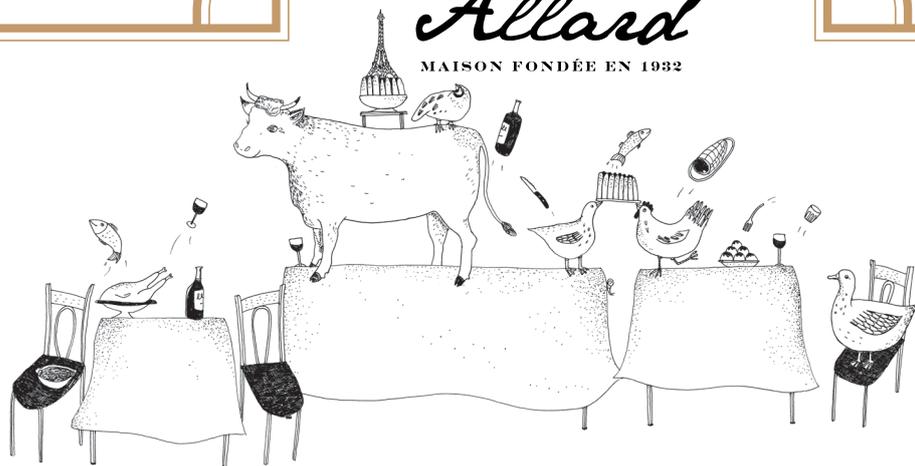
- Cocotte de pommes de terre grenailles 8
- Aspicots verts 8

FROMAGE & DESSERTS

- Sélection de trois fromages de nos régions 12
- Profiteroles, sauce au chocolat chaud 12
- Savarin au rhum, Chantilly peu fouettée 12
- Carte du jour 12
- Ile flottante à la vanille 10
- Pêche Melba 12
- Sorbet cerise 8

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

34 € BOISSONS NON COMPRIS

ENTRÉES
AU CHOIX

{
Artichauts poivrade en barigoule
Dorade marinée aux agrumes

PLATS
AU CHOIX

{
Poitrine de cochon au four, pommes de terre grenailles
Dos de cabillaud poché, légumes printaniers

DESSERTS
AU CHOIX

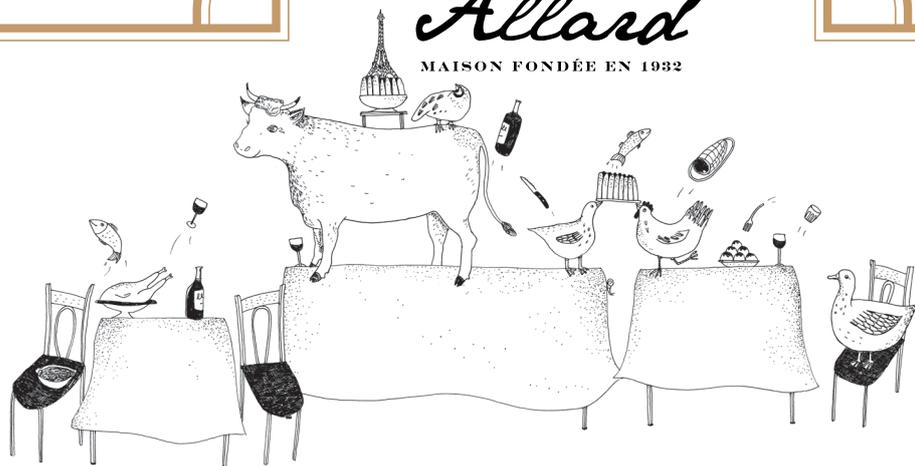
{
Petit pot de crème au chocolat de notre Manufacture
Pêche rôtie au miel, glace verveine

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE COMPRIS

SELON LES DISPOSITIONS RÉGIES PAR LE DÉCRET N°2002-1465 EN DATE DU 17 12 2000,
LE RESTAURANT ALLARD AINSI QUE SES FOURNISSEURS S'ENGAGENT ET GARANTISSENT L'ORIGINE FRANÇAISE DE TOUTES LEURS VIANDES BOVINES.
ÉTÉ 2017

Allard

MAISON FONDÉE EN 1932



UN PEU D'HISTOIRE

*« Je fais une cuisine de simplicité qui demande de la patience.
Ma cuisine est une cuisine de mijotage.
Ce n'est pas une cuisine de gens pressés »
Fernande Allard*

SÉLECTION DE VINS

<i>Champagne</i>	<i>12 cl 75 cl</i>
<i>2008 Grand vintage - Moët & Chandon</i>	<i>22 132</i>
<i>Rhône Blanc</i>	<i>15 cl 45 cl</i>
<i>2016 Crozes-Hermitage - Mule Blanche - P. Jaboulet Aîné</i>	<i>16 48</i>
<i>Bourgogne Blanc</i>	
<i>2014 Meursault - Clos des Magny - N. Latour</i>	<i>20 60</i>
<i>Corse Rosé</i>	
<i>2016 Patrimonia - G. Lucia</i>	<i>9 27</i>
<i>Bordeaux Rouge</i>	
<i>2010 Saint-Emilion - Château Guezpasse</i>	<i>18 54</i>

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE COMPRIS

SELON LES DISPOSITIONS RÉGIES PAR LE DÉCRET N°2002-1465 EN DATE DU 17 12 2000,
LE RESTAURANT ALLARD AINSI QUE SES FOURNISSEURS S'ENGAGENT ET GARANTISSENT L'ORIGINE FRANÇAISE DE TOUTES LEURS VIANDES BOVINES.
ÉTÉ 2017