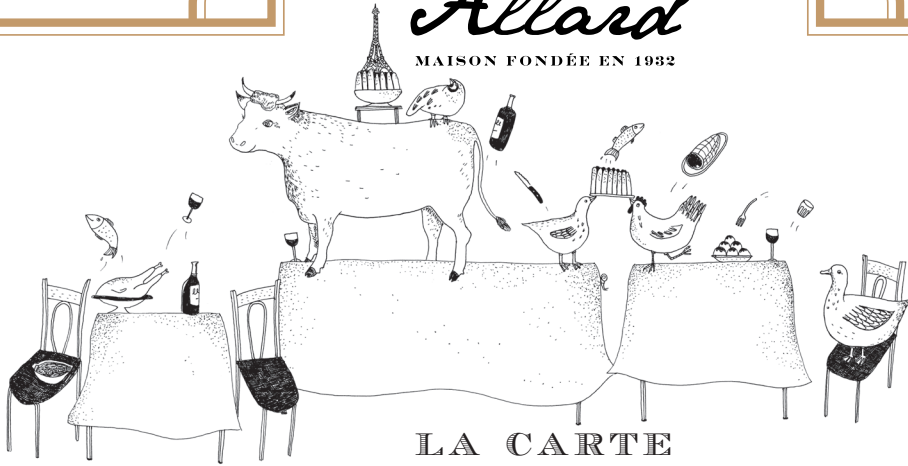


# Allard

MAISON FONDÉE EN 1932



## LA CARTE

### ENTRÉES

- Salade de tomates anciennes, caillé de chèvre 18
- Frisée jaune aux beaux lardons et croûtons 14
- 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
- Oeufs cocotte aux champignons, mouillettes ailées 18

### PLATS

- Darne de turbot pochée, beurre blanc 48
- Dos de cabillaud au four, artichauts et citron confit 36
- Cuisses de grenouille façon Fernande Allard 42
- Pigeon de Racan, salsifis dorés et groseilles 40
- Joue de bœuf fondante aux carottes 36
- 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

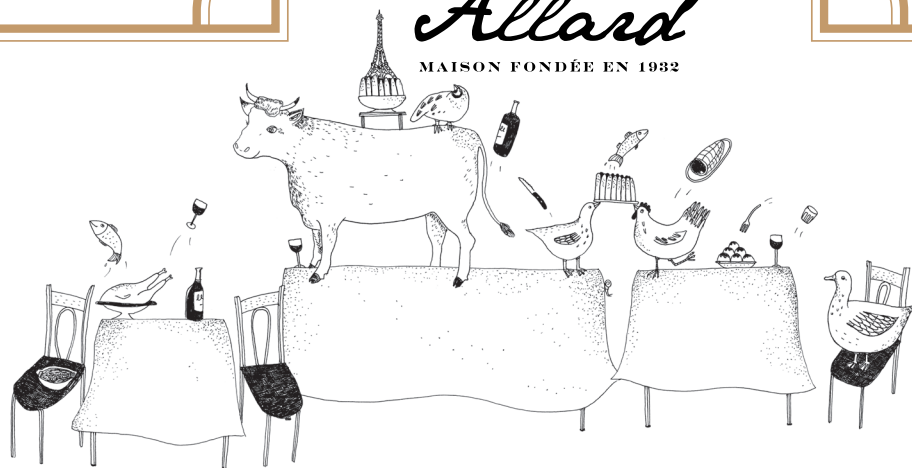
- Cocotte de pommes de terre grenailles 8
- Aspicots verts 8

### 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
- Figues rôties au miel, noisettes 10
- Sorbet cassis 6

# 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

{  
*Terrine de lapin, pickles*  
*Carte fine de maquereau*

PLATS  
AU CHOIX

{  
*Jarret de cochon aux lentilles*  
*Dos de cabillaud au four, sauce matetote*

DESSERTS  
AU CHOIX

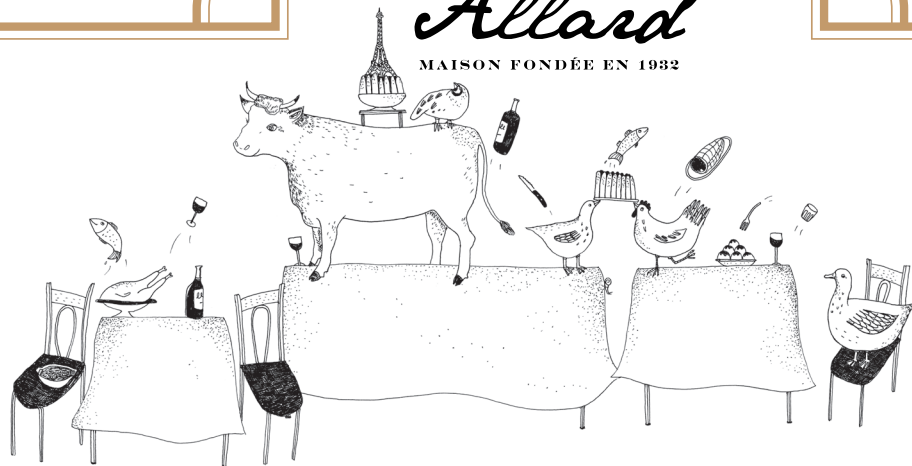
{  
*Crème brûlée*  
*Mousse au chocolat de notre Manufacture*

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.  
AUTOMNE 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>Nm Extra Brut - Barons de Rothschild</i>	<i>20 120</i>
<i>Rhône Blanc</i>	<i>15 cl 45 cl</i>
<i>2016 Crozes-Hermitage - La 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>Languedoc Rosé</i>	
<i>2016 Languedoc - Prestige - Puech-Haut</i>	<i>10 30</i>
<i>Bordeaux Rouge</i>	
<i>2009 Saint-Emilion grand cru - 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.  
AUTOMNE 2017