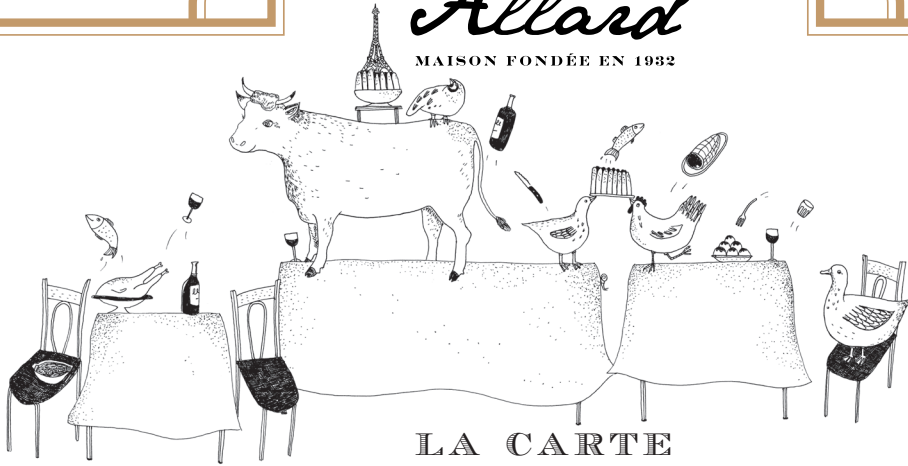


Allard

MAISON FONDÉE EN 1932



LA CARTE

ENTRÉES

- Velouté de potiron et châtaigne 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*
- Noix de Saint-Jacques dorées, poireaux légèrement crévés 40*
- Cuisses de grenouille façon Fernande Allard 42*
- Colvert, légumes et fruits de saison, sauce bigarade 40*
- Epaule de lièvre en civet, pâtes artisanales 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

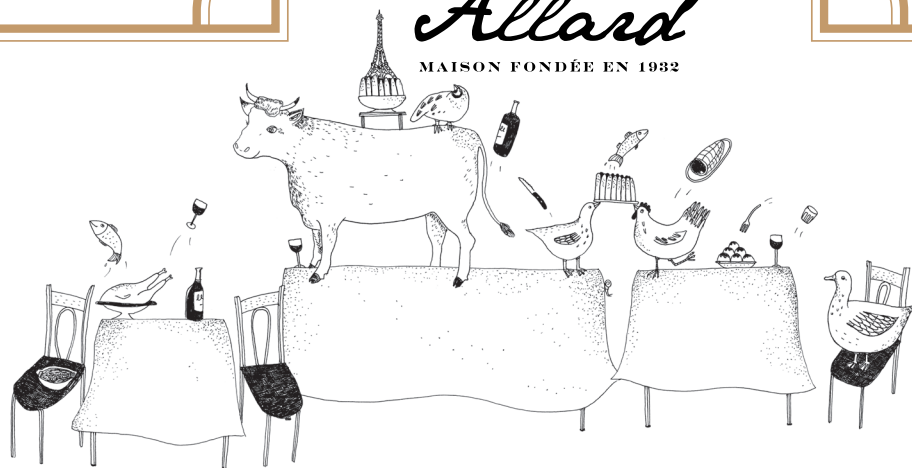
- Cocotte de pommes de terre grenailles 8*
- Purée de céleri 8*

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*
- Mont Blanc contemporain 12*
- Sorbet citron 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

{
Endives braisées au jambon
Fruite marinée, betterave, crème acidulée

PLATS
AU CHOIX

{
Blanquette de veau, riz pilaf
Filetan rôti, légumes de saison

DESSERTS
AU CHOIX

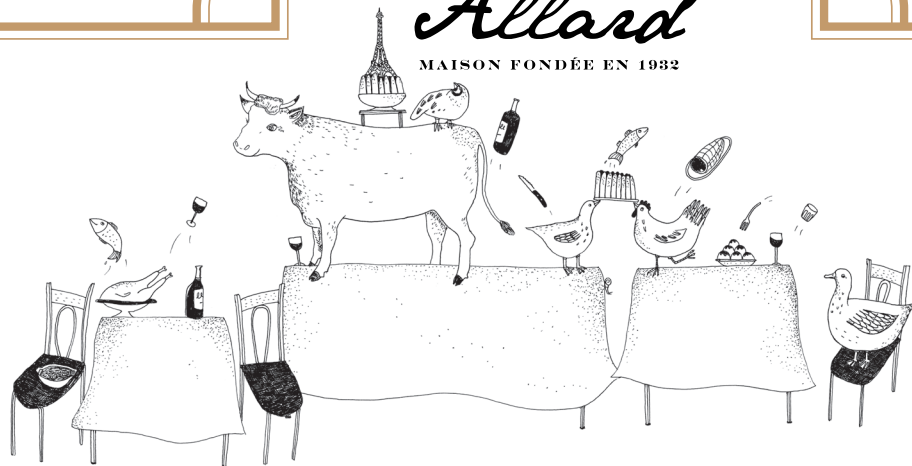
{
Crème caramel à l'orange
Gros chou praliné

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 Age Blanc de Blancs - Lawson</i>	<i>22 132</i>
<i>Rhône Blanc</i>	<i>15 cl 45 cl</i>
<i>2016 Châteauneuf-du-Pape - La Cour des Papes - Grandes Serres</i>	<i>14 42</i>
<i>Bourgogne Blanc</i>	
<i>2016 Pouilly-Fuissé - Les Vachères - Georges Duboeuf</i>	<i>18 54</i>
<i>Bordeaux Rouge</i>	
<i>2011 Pauillac - Lacoste-Borie</i>	<i>18 54</i>
<i>Bourgogne Rouge</i>	
<i>2013 Saint-Romain - Domaine Caupenot-Merme</i>	<i>14 42</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