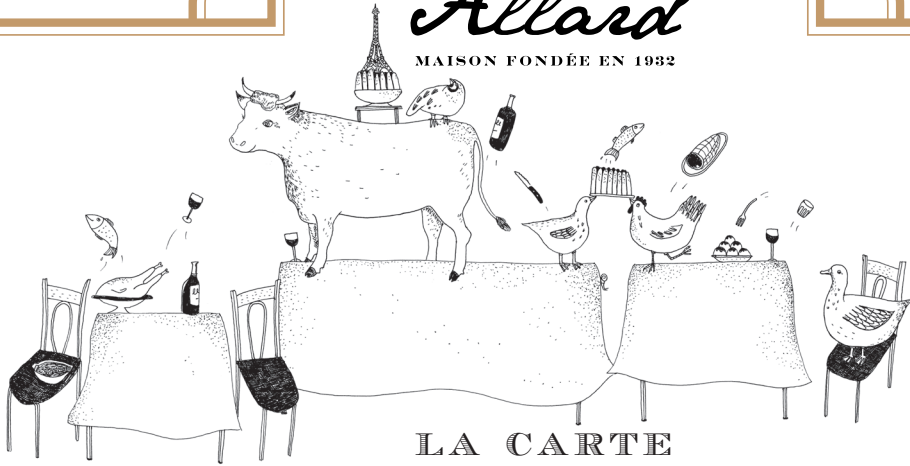


Allard

MAISON FONDÉE EN 1932



LA CARTE

ENTRÉES

- Soupe à l'oignon gratinée 16*
- 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*
- Pâté 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*
- Ris de veau au sautoir, légumes d'hiver et truffe noire 52*
- 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

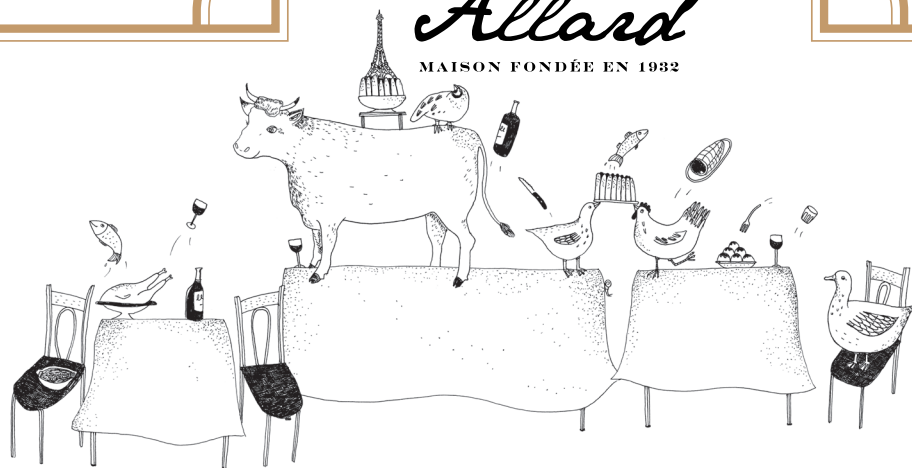
- Cocotte de pommes de terre grenailles 8*
- Purée de céleri 8*

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*
- Vacherin aux agrumes 12*
- Sorbet mangue / passion 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

{ *Fin bouillon de volaille, garniture parzanne*
Maigre mariné aux agrumes

PLATS
AU CHOIX

{ *Joues de cochon confites, embeurrée de chou*
Pavé de cabillaud au four, légumes d'hiver

DESSERTS
AU CHOIX

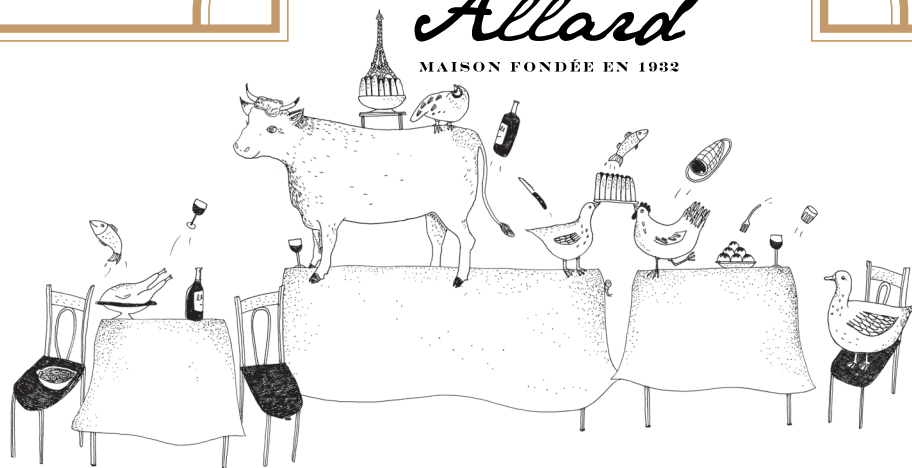
{ *Iles flottantes à l'orange*
Fondant au chocolat de notre Manufacture

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE COMPRIS

SELON LES DISPOSITIONS RÉGIES PAR LE DÉCRET N°2002-1465 EN DATE DU 17 12 2002,
LE RESTAURANT ALLARD AINSI QUE SES FOURNISSEURS S'ENGAGENT ET GARANTISSENT L'ORIGINE FRANÇAISE DE TOUTES LEURS VIANDES BOVINES.
HIVER 2018

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 Pol Roger</i>	<i>24 150</i>
<i>Rhône Blanc</i>	<i>15 cl 45 cl</i>
<i>2014 Châteauneuf-du-Pape - Les Cailloux</i>	<i>16 48</i>
<i>Bourgogne Blanc</i>	
<i>2016 Pouilly-Fuissé - Les Vêchères - Georges Duboeuf</i>	<i>18 54</i>
<i>Bordeaux Rouge</i>	
<i>2012 Pauillac - Lacoste-Borie</i>	<i>18 54</i>
<i>Bourgogne Rouge</i>	
<i>2011 Pernand-Vergelesse 1er Cru - Ile-des-Vergelesse - Echéard</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 2002,
LE RESTAURANT ALLARD AINSI QUE SES FOURNISSEURS S'ENGAGENT ET GARANTISSENT L'ORIGINE FRANÇAISE DE TOUTES LEURS VIANDES BOVINES.
HIVER 2017-2018