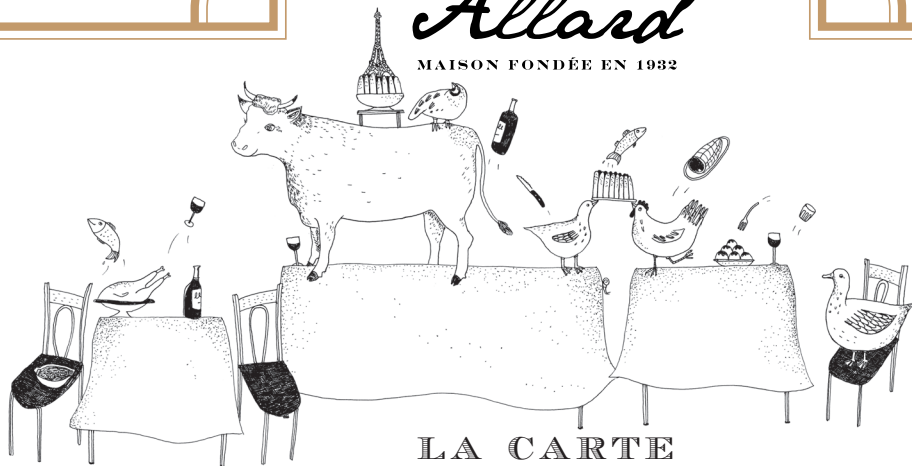


# Allard

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

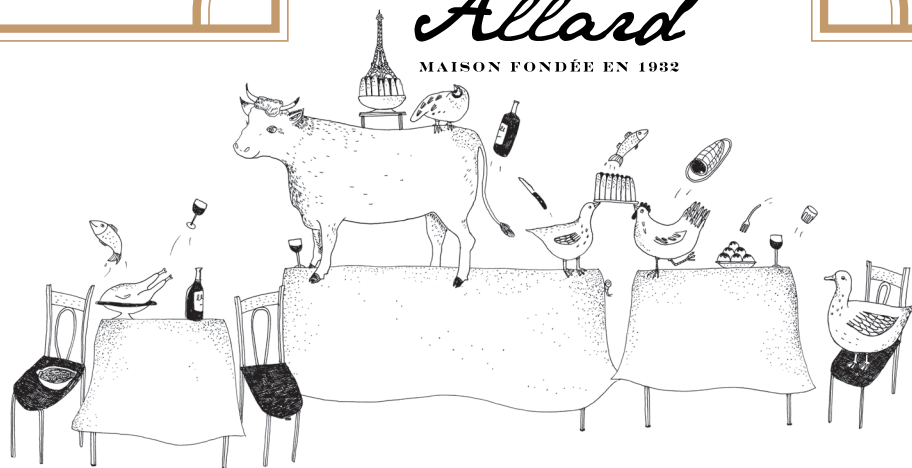
- Cocotte de pommes de terre grenailles 8*
- Purée de céleri 8*

### 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*  
*Oeuf en meurette*

PLATS  
AU CHOIX

{  
*Joues de cochon confites, embeurrée de rhous*  
*Filet de lieu jaune, endives fondantes*

DESSERTS  
AU CHOIX

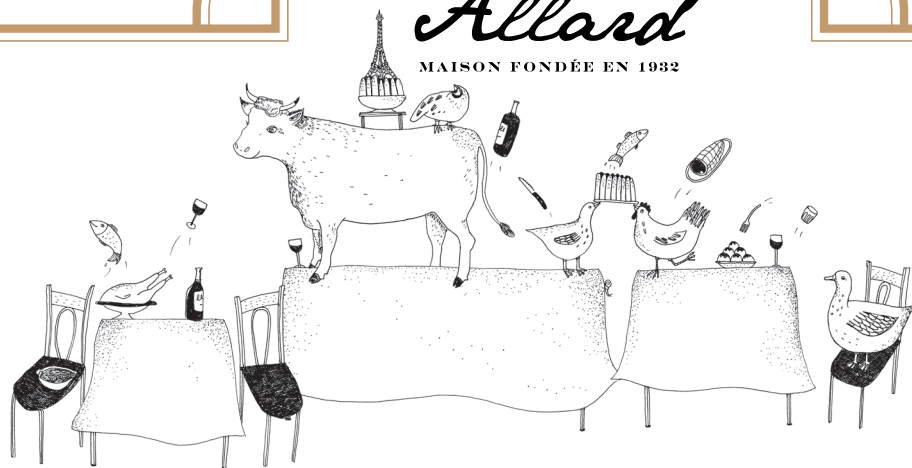
{  
*Ile flottante à l'orange*  
*Saint-Honoré*

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.  
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 Blanc</i>	<i>12 cl 75 cl</i>
<i>2012 Eaittinger</i>	<i>20 120</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>2011 Saint-Emilion Grand Cru - La Closerie de Foutet</i>	<i>18 54</i>
<i>Bourgogne Rouge</i>	
<i>2011 Pernand-Vergelesses 1er Cru - Ile-des-Vergelesses - 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 2000,  
LE RESTAURANT ALLARD AINSI QUE SES FOURNISSEURS S'ENGAGENT ET GARANTISSENT L'ORIGINE FRANÇAISE DE TOUTES LEURS VIANDES BOVINES.  
HIVER 2018