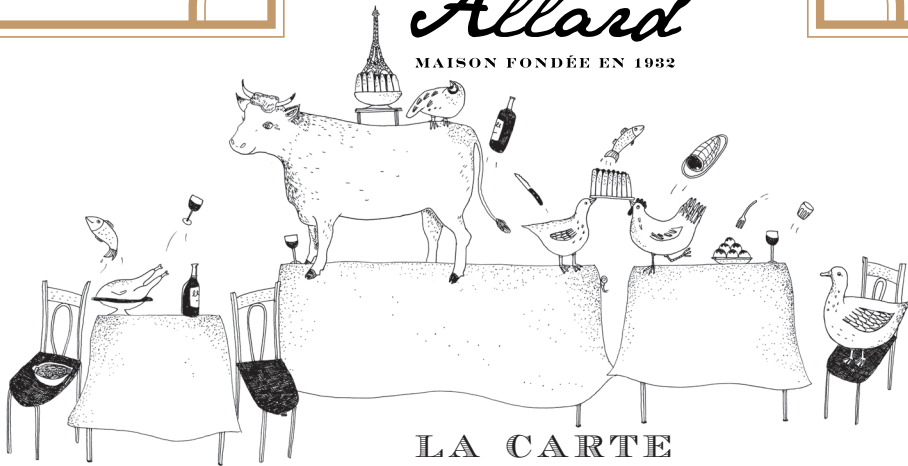


Allard

MAISON FONDÉE EN 1932



LA CARTE

ENTRÉES

- Asperges vertes de Provence servies tièdes, mousseline au vin jaune 34
- 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
- Filet de bar au plat, courgettes de l'Oustalet 40
- Cuisses de grenouille façon Fernande Allard 42
- Ris de veau doré, primeurs de saison 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

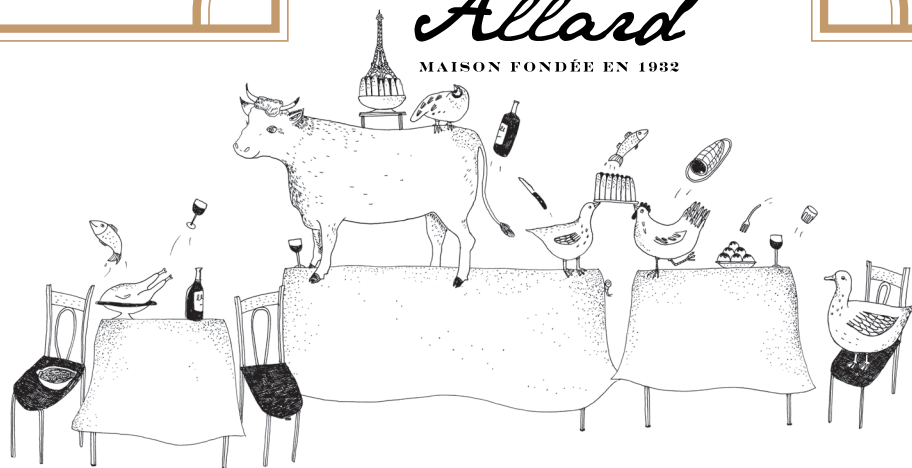
- Cocotte de pommes de terre grenailles 8
- Haricots verts 8

FROMAGE & DESSERTS

- Sélection de trois fromages de nos régions 12
- Profiteroles, sauce au chocolat chaud 12
- Savarin au rhum, Chantilly peu fouettée 12
- Fraise Melba 12
- Ile flottante à la vanille 10
- Gâteau moelleux au chocolat de notre Manufacture 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

{ Carte fine de maquereau
Artichauts poivrade en barigoule

PLATS
AU CHOIX

{ Blanquette de veau fermier
Filet de merlan rôti, fenouil fondant et olives noires

DESSERTS
AU CHOIX

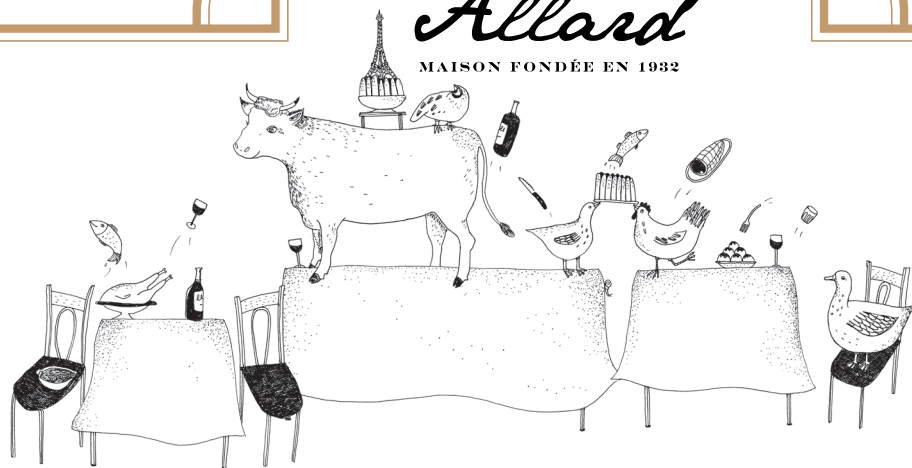
{ Clafoutis à la rhubarbe
Mousse au chocolat de notre Manufacture

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.
PRINTEMPS 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>2009 Moët et Chandon</i>	<i>22 132</i>
<i>Provence - I G P Méditerranée</i>	<i>15 cl 45 cl</i>
<i>2016 Vignier - Sainte-Fleur - Eziennes</i>	<i>8 24</i>
<i>Provence Blanc</i>	
<i>2016 Côtes de Provence - Château Rubine servi en jéroboam</i>	<i>16 48</i>
<i>Bordeaux Rouge</i>	
<i>2011 Saint-Emilion Grand Cru - La Closerie de Fouquet</i>	<i>18 54</i>
<i>Bourgogne Rouge</i>	
<i>2016 Meursault - Vieilles Vignes - Vincent Latour</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.
PRINTEMPS 2018