

Allard

MAISON FONDÉE EN 1932



DU BOUT
DES DOIGTS

- Croque-monsieur au jambon de Paris
et pâte en croûte d'Arnaud Nicolas 14
- Pâte en croûte d'Arnaud Nicolas, pickles 12
- Croque-monsieur au jambon de Paris 10

A LA CARTE

ENTRÉES

- Foie gras de canard confit, artichauts,
pain de campagne toasté 24
- Escargots en coquilles les 6 / 11 les 12 / 22
- Cuisses de grenouilles façon Fernande Allard 28
- Blettes légèrement gratinées, sauce au Saint-Felicien 15
- Poêlée de pieds-de-mouton, frisée et herbes fraîches 18

PLATS

- Cookpot de céréales, légumes de saison et graines de courge 28
- Aile de raie à la meunière,
pommes grenailles et salicornes, 'alguillade' 34
- Eronçon de maigre rôti, chou-fleur et Comté, condiment chou 32
- Longe de cochon poêlée, aubergine fumée, laitue et coriandre 34
- Filet de canette aux olives, les cuisses en pâte chaud 42

DESSERTS

- Cookpot de figues rôties, glace aux trois vanilles* 14
- Savarin au rhum, crème montée 10
- Mousse au chocolat* 14
- Glace vanille «norjée» de café* et praliné 12
- Crème caramel 10
- Sorbet citron & citron confit* 12

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

Champagne Blanc	12 cl 75 cl
Nm Brut Impérial- Moët & Chandon	15 90
Bourgogne Blanc	
2018 Pouilly-Fuissé - Bois Rosier - Georges Duboeuf	16 48
Vallée du Rhône Blanc	15 cl 45 cl
2019 Crozes-Hermitage - Aléofane	12 36
Provence Blanc	15 cl 45 cl
2018 Cyp du Var - Sainte Fleur - Domaine Eriennes	7 21
Bourgogne Rouge	
2018 Coteaux Bourguignons - Domaine Chardigny	7 21
2018 Saint-Romain - Domaine Caupenot-Merme	16 48
Bordeaux Rouge	
2016 Haut-Médoc - Domaine des Granges	9 27

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.
ÉTÉ 2021 - * ISSU DE NOS MANUFACTURES À PARIS