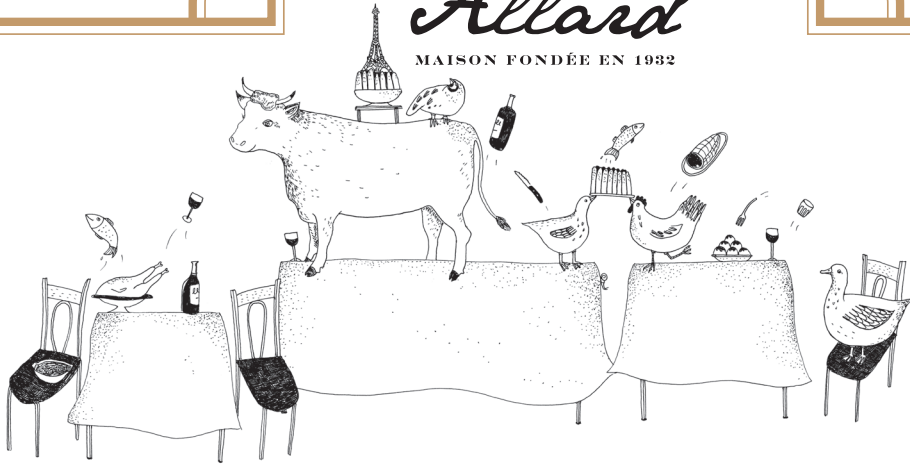


Allard

MAISON FONDÉE EN 1932



A LA CARTE

ENTRÉES

- Foie gras de canard, fraises, pain de campagne toasté 24
Escargots en coquilles les 6 / 11 les 12 / 22
Cuisses de grenouilles façon Fernande Allard 28
Asperges blanches des Landes tièdes, émulsion herbacée 22
Chicorée fritee, œuf confit au romarin, lardons et croûtons 16

PLATS

- Champignons sauvages de saison,
asperges vertes et vin jaune, salades d'herbes 28
Cabillaud, aubergines fumées et artichauts poivrés 38
Ris de veau, asperges vertes et fromage mousseline 46
Joue de bœuf fondante, céleri rave et carottes 34
Selle d'agneau de lait,
légumes de printemps et condiment ail des œufs 48

POUR 2 PRIX PAR PERSONNE

- Canette de Challans aux olives 45
Poulet du Bourbonnais rôti 44

GARNITURES

- Cocotte de pommes de terre grenailles 8
Primeurs de saison 8

FROMAGE & DESSERTS

- Assiette de fromages de nos régions 12
Fraises et rhubarbe, fin sablé, glace au yaourt fermenté 14
Savarin au rhum, crème montée 12
Profiteroles au chocolat* 14
Glace aux trois vanilles* «noyée» de café* et praliné 12
Ile flottante 12
Glace plombières* aux griottes 14

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
Non Brut Impérial - Moët & Chandon	15	90
Bourgogne Blanc	15 cl	45 cl
2018 Pouilly-Fuissé - Bois Rosier - Georges Duboeuf	16	48
Bordeaux Blanc		
2015 Bordeaux blanc - Lune d'Argent - Clos des Lunes	9	27
Bourgogne Rouge		
2018 Santenay - Roger Belland	16	48
Loire Rouge		
2020 Côte Roannaise - Domaine des Pothiers	7	21
Bordeaux Rouge		
2016 Moulis-en-Médoc - Château Malmaison	14	42

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE COMPRIS

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

SI VOUS SOUFFREZ D'UNE ALLERGIE OU D'INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE, MERCI DE LE FAIRE SAVOIR À UN MEMBRE DE L'ÉQUIPE LORS DE VOTRE COMMANDE. PRINTEMPS 2022 - * ISSU DE NOS MANUFACTURES À PARIS