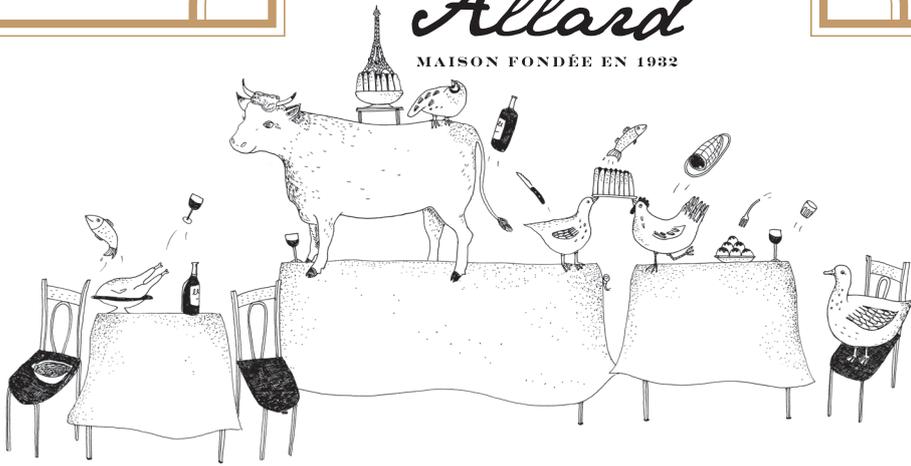


# Allard

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

DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FÉRIÉS / BOISSONS NON COMPRIS

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT 34€

ENTRÉE ET PLAT ou PLAT ET DESSERT 28€

### ENTRÉES

AU CHOIX

*Rillettes de cochon au vin rouge, pain toasté*

*Poireaux vinaigrette façon mimosa*

### PLATS

AU CHOIX

*Tomate farcie, riz pilaf*

*Merlu confit, cocos de Paimpol, sauce al pil pil*

### DESSERTS

AU CHOIX

*Tarte du moment*

*Crème brûlée à la vanille de Madagascar*

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 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. Été 2024 - \* issu de nos Manufactures à Paris