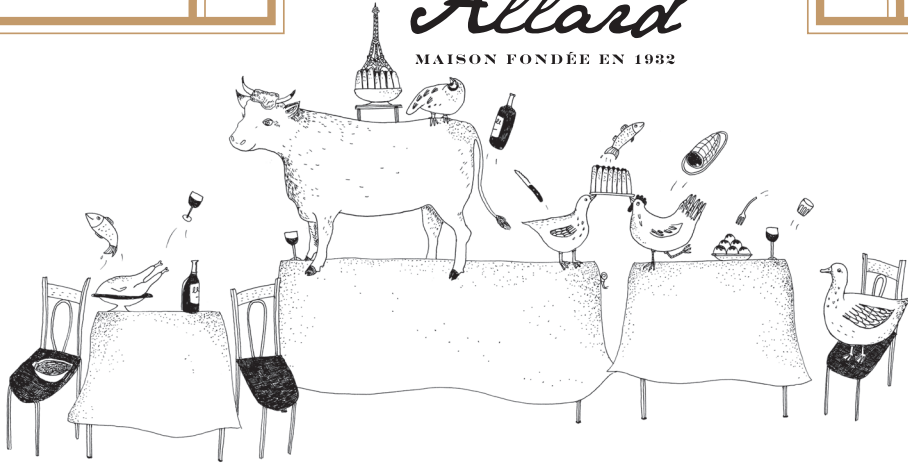


Allard

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 COMPRISES

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT 34€

ENTRÉE ET PLAT ou PLAT ET DESSERT 28€

ENTRÉES

AU CHOIX

Boudin de Chalosse grillé et coing

Hareng, pommes à l'huile

PLATS

AU CHOIX

Saucisse du Tarn et joue de cochon mijotées aux lentilles

Truite de Banka confite, épinards et beurre Nantais

DESSERTS

AU CHOIX

Cookpot de pomme et noix, crème crue

Crème brûlée à l'Armagnac

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. Automne 2024 - * issu de nos Manufactures à Paris