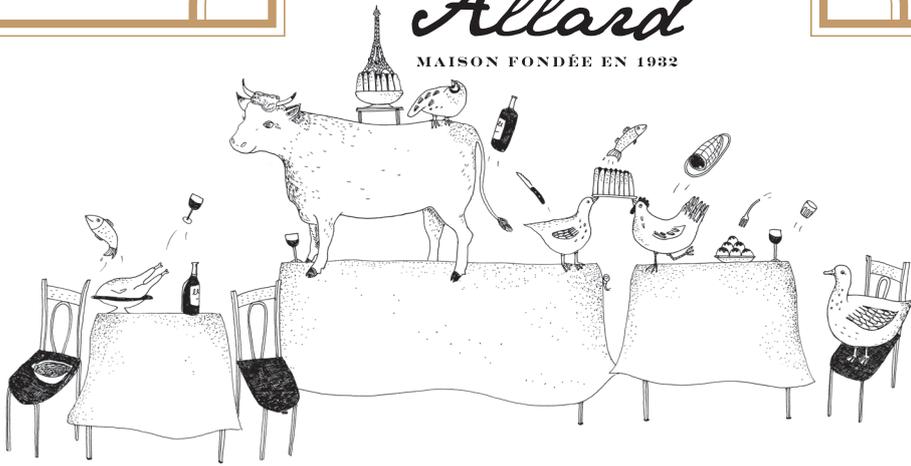


Allard

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

Blanc-manger aux agrumes, sorbet pamplemousse/vermouth

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. Hiver 2025 - * issu de nos Manufactures à Paris