

# Allard

MAISON FONDÉE EN 1932



## A LA CARTE

ENTRÉES	<i>Pâté en croûte d'Arnaud Nicolas, pickles</i>	28
	<i>Asperges vertes de Provence, ail des ours et caillé de brebis</i>	26
	<i>Fin velouté de lentilles au foie gras de canard</i>	26
	<i>Escargots en coquilles</i>	les 6 / 14 _les 12 / 28
	<i>Cuisses de grenouilles façon Fernande Allard</i>	32
PLATS	<i>Bar rôti, asperges blanches et sauce maltaise</i>	50
	<i>Epaule d'agneau de lait confite, légumes en beaux morceaux, sucs de cuisson</i>	62
	<i>Ris de veau au sautoir, morilles et petits pois légèrement crévés</i>	60
	<i>Filet de bœuf doré, sauce aux poivres</i>	54
POUR 2	<i>Canette de Challans aux olives</i>	110
	<i>Poulet du Bourbonnais rôti</i>	92
GARNITURES	<i>Cocotte de pommes de terre grenailles</i>	10
	<i>Légumes de saison cuisinés ensemble</i>	12
	<i>Gratin de macaronis</i>	15
FROMAGE	<i>Assortiment de fromages de nos régions</i>	14
DESSERTS	<i>Biscuit croustillant aux amandes, agrumes</i>	14
	<i>Profiteroles au chocolat *</i>	14
	<i>Glace aux trois vanilles * noyée de café, praliné</i>	12
	<i>Savarin au rhum, Chantilly peu fouettée</i>	14
	<i>Ile flottante</i>	14