

# l'Art & la Manière

Resto à la Guill' depuis 2002

## A grignoter autour d'un verre ...ou plus si affinités

Terrine du Chef & cornichons maison - 11

Asperges vertes de la ferme des Echaneaux , chèvre frais de l'Ain & petits pois - 14

Magret de canard des Landes en Gravelax & huile de noisettes - 14

Cœur d'artichaut, haddock fumé, carpaccio de betteraves, crème citronnée & vinaigrette au Xipister - 14

Anchois Del Cantàbrico à l'huile d'olive, pain grillé & beurre -15

Sardines de Galice à l'huile d'olive, pain grillé & beurre à la fleur de sel -15

## Passer aux choses sérieuses

Gnocchis maison, tombée d'épinards à l'ail, crème de gorgonzola, copeaux de comté & noix - 19

Tartare de Bavette d'Aloyau coupée au couteau, préparé en salle, crique de pommes de terre & salade verte - 19

Quenelle de grenouilles, crème de persillade & riz pilaf - 22

Filet de Truite rose Charles Murgat, Isère, Haricots blancs à la citronnelle, artichauts & huile vierge aux pomelos - 29

## *Notre plat signature depuis 24 ans*

Cordon bleu de Veau, Morbier, jambon blanc, Panko, noisette, sauce Saint Marcellin, purée maison - 27

## *Fromages du moment de chez EMMA D. à Montluel*

1 morceau - 6 - la planche de 3 morceaux - 15

Faisselle de fromage blanc, crème & sucre - 6

## Un peu de douceur dans ce monde de brutes

Colonel : sorbet citron & Vodka - 9

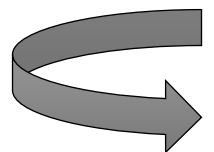
Coupe de fraises fraîches, glace vanille maison, coulis de fraises & crumble aux spéculoos - 10

Intercalé à la rhubarbe, crème citron, sirop & gel au basilic - 10

Brioche façon pain perdu, Glace Maison à la vanille de Madagascar & coulis de fraises - 10

Crêpes Suzette, inimitables, flambées au Grand Marnier & préparées en salle - 12

Notre menu sans chichi



*Notre carte est élaborée selon les produits de saison & nous aimons changer régulièrement, c'est pourquoi certains plats peuvent venir à manquer, nous vous remercions pour votre compréhension.*

Eau microfiltrée sur place Purezza, plate ou gazeuse - 4€ pour 4 personnes servie à volonté

TOUS NOS PRIX S'ENTENDENT TTC EN EURO PAR PERSONNE

SERVICE COMPRIS- CARTE DES ALLERGENES DISPO SUR DEMANDE - MODE DE REGLEMENT ACCEPTÉS : ESPECES, CB, TICKET RESTAURANTS EN CARTES

# l'Art & la Manière

Resto à la Guill' depuis 2002

## Menu sans chichi 39€

Entrée / plat / dessert

Comme ça, tel quel - pas de changement possible ☺

Asperges vertes de la ferme des Echaneaux , chèvre frais de l'Ain & petits pois

Ou

Terrine du Chef & Cornichons maison

Ou

Cœur d'artichaut, haddock fumé, carpaccio de betteraves, crème citronnée & vinaigrette au Xipister

ooo

Gnocchis maison, tombée d'épinards à l'ail, crème de gorgonzola, copeaux de comté & noix

Ou

Tartare de Bavette d'Aloyau coupée au couteau, préparé en Salle, crique de pommes de terre & salade verte

Ou

Quenelle de grenouilles, crème de persillade & riz pilaf

ooo

Intercalé à la rhubarbe, crème citron, sirop & gel au basilic

Ou

Faisselle de fromage blanc, crème & sucre

Ou

Brioche façon pain perdu, Glace Maison à la vanille de Madagascar & coulis de fraises

## Menu partage

### 49€ par personne

Découverte surprise de la carte

En 6 services, à partager

Menu servi à l'ensemble de la table

*Notre carte est élaborée selon les produits de saison & nous aimons changer régulièrement, c'est pourquoi certains plats peuvent venir à manquer, nous vous remercions pour votre compréhension.*

Eau microfiltrée sur place Purezza, plate ou gazeuse - 4€ pour 4 personnes servie à volonté

TOUS NOS PRIX S'ENTENDENT TTC EN EURO PAR PERSONNE

SERVICE COMPRIS- CARTE DES ALLERGENES DISPO SUR DEMANDE - MODE DE REGLEMENT ACCEPTÉS : ESPECES, CB, TICKET RESTAURANTS EN CARTES

# Formule Déjeuner

Tous les midis de la semaine Sauf jours fériés  
le menu du jour à l'ardoise

Entrée du jour + plat du jour + dessert du jour – 26

Entrée du jour + plat du jour – 24

plat du jour + dessert du jour – 24

## Entrée

Entrée du jour

## Plats - 18

Plat du jour

OU

Poisson du jour

## Dessert

Faisselle de fromage blanc

OU

Dessert du jour