

# l'Art & la Manière

*Resto à la Guill' depuis 2002*

## Menu Carte 39€

entrée – plat – fromage ou dessert

### Entrées

L'œuf mayo, jambon 12 mois, céleri rémoulade, oignons frits	11
Saucisson de Taureau de la Manade Jullian chez mon frère au Grau du Roi ( 20% de cochon )	14
Poireaux vinaigrette & Txistorra du Pays Basque	12
Joue de bœuf confite au vin rouge, cornichons de notre production	14
Le gros os à moëlle, fleur de sel	12

### Plats

Saucisse artisanale Bernardin, purée maison & petit jus	21
Retour de pêche, selon arrivage	23
Pluma de cochon Ibérique Belota mariné au Xipiter du Pays basque & cuisson rosée	25
Tartare de bœuf émincé au couteau préparé en salle	23
Notre célèbre cordon bleu au jambon blanc Italien & Morbier	25
Pavé de quasi de veau poêlé aux girolles	30 (+5€ au menu)

### Fromages

Sélectionné et affiné par la fromagerie Emma D. à Montluel	6
Faisselle de fromage blanc, crème de marrons	6

### Desserts

Dessert du jour	7
Brioche maison, façon pain perdu, coulis praliné noisette, amandes	9
Figues rôties au vinaigre balsamique & glace vanille maison	9
Crêpes Suzette, inimitables, flambées au Grand Marnier	12 (+3€ au menu)

## Menu Partage 49€ par personne

Le soir uniquement - A partir de 2 personnes & pour l'ensemble de la table

**Carte Blanche au chef avec une découverte des grands classiques de la maison**

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 le menu du jour à l'ardoise

Entrée, plat, dessert – 26

Entrée, plat ou Plat, dessert – 23

**Entrée - 9**

Entrée du jour

**Plats - 17**

Plat du jour

**OU**

Poisson du jour

**Dessert - 6**

Fromage blanc, crème, confiture

**OU**

Dessert du jour