

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

Le meilleur des 2 mondes : poireau vinaigrette & œuf mayo - 11

Magret de canard des Landes gravelax - 12

Cécina de bœuf, pousses d'épinards, lamelle d'encornet, Shokupan toasté & pesto à l'ail des ours - 14

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

Passer aux choses sérieuses

Gnocchis maisons, premières asperges, crème de gorgonzola & noix torréfiées - 19

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

Retour de pêche selon arrivage - 21

Epaule d'agneau confite toute la nuit, haricots coco au jus de cuisson - 23

Notre plat signature depuis 24 ans

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

Suggestion de la semaine

Pavé de Rumsteck Charolais, Gros Os à moëlle gratiné, jus crémé au vin du Jura & pommes Grenaille - 32

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

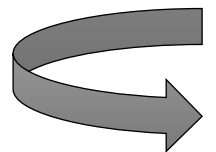
Colonel : sorbet citron & Vodka - 9

Brownie au chocolat noir Valrhona, noisettes, Ganache & crème au café - 10

Brioche façon pain perdu, Glace Maison à la vanille de Madagascar & Caramel beurre salé - 10

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

Notre menu sans chichi



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

Menu sans chichi 39€

Entrée / plat / dessert

Comme ça, tel quel - pas de changement possible 😊

Le meilleur des 2 mondes : Poireau vinaigrette & œuf mayo

Ou

Terrine du Chef & Cornichons maison

Ou

Cécina de bœuf, pousses d'épinards, lamelle d'encornet, Shokupan toasté & pesto à l'ail des ours

ooo

Retour de pêche selon arrivage

Ou

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

Ou

Gnocchis aux asperges, crème de gorgonzola & noix torréfiées

ooo

Brownie au chocolat noir Valrhona, noisettes, Ganache & crème au café

Ou

Faisselle de fromage blanc, crème & sucre

Ou

Brioche façon pain perdu, Glace Maison à la vanille de Madagascar & Caramel beurre salé

Menu partage 49€ par personne

Découverte surprise de la carte

En 6 services, à partager

Menu servi à l'ensemble de la table

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