

Notre carte à partager... ou pas

À l'apéro

Radis - beurre	5
Pain - beurre aux œufs de truite & beurre persillé	7
Saucisson sec	9

Entrées

Terrine de jarret de cochon à la graine de moutarde	11
Sardines de Galice à l'huile d'olive, 125g d'Omega 3 , pain grillé & beurre à la fleur de sel	18
Les 6 Couteaux gratinés au beurre de Haddock	14
Magret de canard des Landes Gravelax, huile de noisettes	14
Courgettes au pesto d'oseille, œuf poché, chistorra du pays Basques au piment d'Espelette,ail frit	13
Saumon Gravelax, lentilles vertes du Puy à la cervelle de canuts	12

Plats

VG – Ravioles du Dauphiné au pesto, tomates cerises confites	19
Steak poêlé au beurre, Frites Maison	19
Tartare de Bavette d'Aloyau coupée au couteau, préparé en salle , Frites Maison & salade	22
Poitrine de cochon basse température, caviar d'aubergines, jus de cuisson	22
Bar rôti à l'huile d'olive, carottes, sucrine braisé, coulis de maïs	27
Assiette de frites Maison	6

Notre plat signature depuis 24 ans

Cordon bleu de Veau, Morbier, jambon blanc, sauce Saint Marcellin, Frites Maison	27
--	----

Fromages & Desserts

Fromage du moment	6
Fontainebleau, coulis de pêches	8
Le Colonel : sorbet citron, Vodka	9
La framboisine : sorbet Framboise, eau de vie de la Maison Brana	10
Brioche pain perdu, Glace Maison à la vanille de Madagascar, caramel beurre salé	10
Tarte aux amandes, figues rôties, éclats de pistache torréfiées	10
Crêpes Suzette, inimitables, flambées au Grand Marnier	12

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

l'Art & la Manière

Resto à la Guill' depuis 2002

Menu sans chichi 39€

Entrée / plat / dessert

Comme ça, tel quel - pas de changements possible ☺

Courgettes au pesto d'oseille, œuf poché, chistorra au piment d'Espelette, ail frit

Ou

Terrine de jarret de cochon à la graine de moutarde

Ou

Saumon Gravelax, lentilles vertes du Puy à la cervelle de canuts

ooo

VG - Ravioles du Dauphiné au pesto, tomates cerises confites

Ou

Steak poêlé au beurre, Frites Maison

Ou

Poitrine de cochon basse température, caviar d'aubergines, jus de cuisson

ooo

Tarte aux amandes, figues rôties, éclats de pistache torréfiées

Ou

Fontainebleau, coulis de pêches

Ou

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

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

Du lundi midi au vendredi midi Sauf jours fériés & pont

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