

En Entrées.. ou en Apéro... ou À partager

Olives vertes Manzanilla Karina	4
Planche de Saucisson sec, cornichons	9
Jarret de cochon confit, Shokupan à la moutarde, Tomme de Savoie & pickles d'oignons rouges	13
Les 6 Couteaux gratinés	14
Magret de canard des Landes Gravelax, huile de noisettes	14
Sardines de Galice à l'huile d'olive, 125g d'Omega 3 , pain grillé & beurre à la fleur de sel	18
Pluma de cochon Ibérique Bellota en croûte de moutarde & paprika fumé, noisettes, poivrons	15
Moules de Bouchot au curry, crevettes grises grillées, écrasé de patates douces	13

Plats

VG – Ravioles du Dauphiné gratinées, pesto, tomates cerises confites	19
Pavé de quasi de veau aux morilles, frites Maison	29
Tartare de Bœuf coupé au couteau, préparé en salle , Frites Maison & salade	22
Andouillette à la fraise de veau de la Maison Braillon, épinards, jus de veau à la graine de moutarde	25
Bar rôti à l'huile d'olive, carottes, sucrose braisé, coulis de maïs	27
Steak de Bavette d'Aloyau poêlé au beurre, frites Maison	21
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 affinés par la fromagerie Emma D.

Un morceau de Fromage	6
Assiette de 3 fromages	15

Desserts

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
Biscuit viennois aux noix, figues, pistaches torréfiées, coulis de figues	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 ☺

Pluma de cochon Ibérique Bellota en croûte de moutarde & paprika fumé, noisettes, poivrons

Ou

Jarret de cochon confit, Shokupan à la moutarde, Tomme de Savoie & pickles d'oignons rouges

Ou

Moules de Bouchot au curry, crevettes grises grillées, écrasé de patates douces

ooo

VG - Ravioles du Dauphiné gratinées, pesto, tomates cerises confites

Ou

Steak de Bavette d'Aloyau poêlé au beurre, frites Maison

Ou

Andouillette à la fraise de veau de la Maison Braillon, épinards, jus de veau à la graine de moutarde

ooo

Biscuit viennois aux noix, figes, pistaches torréfiées, coulis de figes

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

Formule Déjeuner

Tous les midis de la semaine

Du lundi au vendredi

Sauf jours fériés & pont

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

Entrée du jour + Plat du jour – 24

Plat du jour + Dessert du jour – 22

Plat du jour – 18