

l'Art & la Manière

Resto à la Guill' depuis 2002

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

Planche de saucisson sec Bobosse – 13

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

Vol au vent aux champignons, quenelle & escargots, sauce suprême – 15

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

Terrine au jarret de cochon confit & cornichons maison – 11

Croquettes de poitrine de cochon confite, fromage blanc citronné – 12

Passer aux choses sérieuses

La suggestion du moment (énoncée à la voix)

Ravioles de Royans gratinées, sommités de chou-fleur au paprika fumé & noisettes – 22

Retour de pêche selon arrivage – 23

Notre célèbre cordon bleu au Veau, Morbier, jambon blanc, Panko noisette, sauce Saint Marcellin – 27

Magret de canard Maison Alain Francois, mousseline de céleri aux pommes, jus réduit au cidre – 25

Tartare de Bavette d'Aloyau coupée au couteau & préparé en Salle – 21

Un peu de douceur dans ce monde de brutes

Fromage du moment de la fromagerie EMMA D. à Montluel – 6

Assiette de 3 fromages toujours de la fromagerie EMMA D. à Montluel – 15

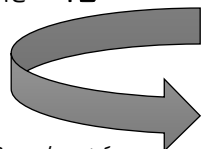
Faisselle de fromage blanc, crème & sucre – 6

Colonel : sorbet citron & Vodka – 9

Crème brûlée à la vanille de Madagascar – 9

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



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

Vol au vent aux champignons, quenelle & escargots, sauce suprême

ooo

Retour de pêche selon arrivage

Ou

Tartare de Bavette d'Aloyau coupée au couteau & préparé en Salle

Ou

Ravioles de Royans gratinées, sommités de chou-fleur au paprika fumé & noisettes

ooo

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

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