

l'Art & la Manière

Resto à la Guill' depuis 2002

Carte de la semaine 12

Terrine de jarret de cochon confit & 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, œuf poché & pain toasté à l'ail des ours 14

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

Gnocchis maisons, premières asperges, crème de gorgonzola & noix torréfiées 18

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

Fricassée de ris de veau aux pleurotes, pommes grenailles, jus de veau crème au vin du Jura 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

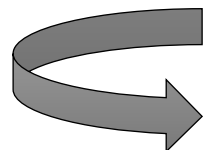
Colonel : sorbet citron & Vodka – 9

Brownie au chocolat noir Valrhona, noisettes, Namelaka & 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 de jarret de cochon & Cornichons maison

Ou

Cécina de bœuf, pousses d'épinards, œuf poché & pain toasté 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, Namelaka & 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