l'Art & la Manière

Resto à la Guillotière depuis 2002

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

Olives vertes Manzanilla Karina	4
Planche de Saucisson sec, cornichons	9
Gros os à moelle rôti à la fleur de sel, toast	12
Les 6 Couteaux gratinés à la Txistorra	14
Sardines de Galice à l'huile d'olive, 125g d'Omega 3 , pain grillé & beurre à la fleur de sel	18
Terrine du chef, cornichons	12
Velouté de courges, marrons, ricotta aux herbes	11
Haddock fumé, haricots coco, noisettes torréfiées	13

Plats

VG – Ravioles du Dauphiné gratinées aux épinards & crème au gorgonzola	19
Suprême de poulet poché au bouillon de légumes, morilles, gratin Dauphinois	25
Tartare de Bavette d'Aloyau coupé au couteau, préparé en salle, frites Maison	22
Noix de Saint-Jacques, baie de Saint-Brieuc, crémeux de panais, butternut, émulsion au gingembre	32
Notre plat signature depuis 24 ans	
Le Cordon bleu de volaille, Morbier, jambon blanc, sauce raclette fumée, écrasé de butternut	27
Assiette de frites Maison à la graisse de Bœuf	6

Fromages affinés par la fromagerie Emma D.

Un morceau de Fromage	6
Assiette de 3 fromages	15

Desserts

Fontainebleau, crème de marrons	8
Le Colonel : sorbet citron, Vodka	9
La framboisine : sorbet Framboise, eau de vie de la Maison Brana	10
Tarte Tatin, crème épaisse de Bresse	10
Brioche pain perdu, Glace Maison à la vanille de Madagascar, caramel beurre salé	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*

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

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 😉

Terrine du chef, cornichons

Ou

Velouté de courges, marrons, ricotta aux herbes

Ou

Haddock fumé, haricots coco, noisettes torréfiées

ooo

VG - Ravioles du Dauphiné, épinards, gorgonzola, poudre de noix

Ou

Suprême de poulet poché au bouillon de légumes, morilles, gratin Dauphinois

Ou

Tartare de Bavette d'Aloyau coupé au couteau, préparé en salle, frites Maison

ooo

Tarte Tatin, crème épaisse de Bresse

Ou

Fontainebleau, crème de marrons

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 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

Au mois de Novembre, les rendez-vous du midi

Lundi :

Steak poêlé au beurre, frites maison

Mercredi :

Blanquette de veau, Riz Pilaf

Vendredi :

Poulet fermier rôti vendéen, frites maison