

Notre carte à partager... ou pas

À l'apéro

Radis & beurre persillé	6
Rillettes de paleron de bœuf	8

Entrées

Jambon persillé du chef & cornichons maison ★	11
Tomate Cœur de Bœuf confite au balsamique, chèvre de l'Ain au pesto, pignons, parmesan, coulis	12
Magret de canard des Landes en Gravelax & huile de noisettes ★	14
Œuf mayo, saumon Gravelax à l'aneth & œufs de truite	12
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

Plats

VG – Courgettes rôties au paprika, piperade de poivrons à l'origan, aubergines confites, crème de maïs, sucrine rôtie & crumble de noix	18
Tartare de Bavette d'Aloyau coupée au couteau, Frites Maison & salade verte ★	20
Lamelles d'encornets snackées, huile vierge au chorizo, pignons de pins, gratin de légumes	22
Steak poêlé au beurre & Frites Maison	19
Assiette de frites Maison	6

Notre plat signature depuis 24 ans

Cordon bleu de Veau, Morbier, jambon blanc, sauce Saint Marcellin & gratin de légumes	27
---	----

Fromages & Desserts

Fromage du moment	6
Faisselle de fromage blanc, crème & sucre	6
Le Colonel : sorbet citron & Vodka	9
La Framboisine : sorbet framboise & eau de vie de framboise Maison Brana	10
Brioche pain perdu, Glace Maison à la vanille de Madagascar & caramel beurre salé ★	10
Soupe de pêches, crémeux citron, abricots au miel & speculos	10
Crêpes Suzette, inimitables, flambées au Grand Marnier & préparées en salle★	12

★ Nos Grands classiques depuis 24 ans

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.

l'Art & la Manière

Resto à la Guill' depuis 2002

Menu sans chichi 39€

Entrée / plat / dessert

Comme ça, tel quel - pas de changement possible ☺☺

Tomate Cœur de Bœuf confite au balsamique, chèvre de l'Ain au pesto, pignons, croquant au parmesan, coulis de tomate

Ou

Jambon persillé du chef & cornichons maison

Ou

Œuf mayo, saumon Gravelax à l'aneth & œufs de truite

ooo

VG - Courgettes rôties au paprika, piperade de poivrons à l'origan, aubergines confites, crème de maïs, sucrose rôtie & crumble de noix

Ou

Steak poêlé au beurre & Frites Maison

Ou

Lamelles d'encornets snackées, huile vierge au chorizo, pignons de pins, gratin de légumes

ooo

Soupe de pêches, crémeux citron, abricots au miel & speculos

Ou

Faisselle de fromage blanc, crème & sucre

Ou

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

Menu Signature 45€

Les grands classiques & incontournables de la Maison, depuis 2002

Jambon persillé du chef & cornichons maison

ooo

Cordon bleu de Veau, Morbier, jambon blanc, sauce Saint Marcellin, gratin de légumes

ooo

Crêpes Suzette, inimitables, flambées au Grand Marnier & préparées en salle

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