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
Terrine du chef, cornichons	11
Gros os à moelle rôti à la fleur de sel, toast	12
Les 6 Couteaux gratinés à la Txistorra	14
Velouté de courges, ricotta aux herbes	11
Sardines de Galice à l'huile d'olive, 125g d'Omega 3 , pain grillé & beurre à la fleur de sel	18
Crémeux de panais, haddock fumé, noisettes torréfiées	13

Plats

VG – Ravioles du Dauphiné, épinards au gorgonzola, poudre de noix	19
Pastilla de paleron de bœuf confit, carottes, épinards, raisins blonds, jus de cuisson	23
Tartare de Bavette d'Aloyau coupé au couteau, préparé en salle, frites Maison	22
Bar rôti à l'huile d'olive, écrasé de butternut, Bisque de Homard	27
Assiette de frites Maison à la graisse de Bœuf	6
Notre plat signature depuis 24 ans	
Cordon bleu de volaille, Morbier, jambon blanc, sauce fromage à raclette, Gratin de cardons	27

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, ricotta aux herbes

Ou

Crémeux de panais, haddock fumé, noisettes torréfiées

ooo

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

Ou

Pastilla de paleron de bœuf confit, carottes, épinards, raisins blonds, jus de cuisson

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