

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	12
Les 6 Couteaux gratinés	14
Magret de canard des Landes Gravelax, huile de noisettes	14
Sardines de Galice à l'huile d'olive, 125g d'Omega 3 , pain grillé & beurre à la fleur de sel	18
Croquetas d'églefin & patates douces au citron vert, mayonnaise au paprika fumé	13

Plats

VG – Ravioles du Dauphiné gratinées, crème de champignons de Paris	19
Andouillette à la fraise de veau de la Maison Braillon, épinards, jus de veau à la graine de moutarde	25
Pavé de quasi de veau aux morilles, écrasé de pommes de terre	29
Steak de Bavette d'Aloyau poêlé au beurre, frites Maison	21
Bar rôti à l'huile d'olive, épinards, huile d'olive	27
Assiette de frites Maison à la graisse de Bœuf	6
Notre plat signature depuis 24 ans	
Cordon bleu de Veau, Morbier, jambon blanc, sauce fromage à raclette, Frites Maison	27

Fromages affinés par la fromagerie Emma D.

Un morceau de Fromage	6
Assiette de 3 fromages	15

Desserts

Fontainebleau, coulis de fruit	8
Le Colonel : sorbet citron, Vodka	9
La framboisine : sorbet Framboise, eau de vie de la Maison Brana	10
Brioche pain perdu, Glace Maison à la vanille de Madagascar, caramel beurre salé	10
Tout chocolat, compotée de figues	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

Gros os à moelle rôti à la fleur de sel

Ou

Croquetas d'églefin & patates douces au citron vert, mayonnaise au paprika fumé

ooo

VG - Ravioles du Dauphiné gratinées, crème de champignons de Paris

Ou

Steak de Bavette d'Aloyau poêlé au beurre, frites Maison

Ou

Andouillette à la fraise de veau de la Maison Braillon, épinards, jus de veau à la graine de moutarde

ooo

Tout chocolat, coulis de figues

Ou

Fontainebleau, coulis de fruit

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