

l'Art & la Manière

Resto à la Guill' depuis 2002

Notre Carte ...En solo ou à partager

Planche de Saucisson de taureaux (20% de cochon) élevés par mon petit frère au Grau du Roi - **13**

Jambon Serrano grande réserve 24 mois de Salamanca - **15**

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

Couteaux gratinés au beurre persillé X6- **13**

Velouté de potimarron, haddock fumé & oignons frits - **12**

Terrine du chef & cornichons maison - **10**

Duck & Toast : Canard des Landes confit, Tomme de Savoie & beurre de champignons - **14**

Saucisse Artisanale, Maison Bernardin, Jus de cochon magique, purée de *patates* - **22**

Ravioles de Royan, pleurotes & champignons de Paris à la crème, poudre de noix- **23**

Noix de Saint-Jacques, lentilles vertes du Puy & sauce corail - **32**

Pavé de rumsteck Charolais poêlé, os à moelle, sauce Diane* aux morilles & pommes Grenaille - **26**
*échalotes, vin rouge, Xérès & fond de veau

Notre célèbre cordon bleu au Veau, Morbier, jambon blanc, Panko noisette, sauce Saint Marcellin &- **27**
servi avec des pommes Grenaille - **25**

Fromage du moment de la fromagerie EMMA D . à Montluel - **6**

Faisselle de fromage blanc, Compotée de Coings **ou** crème & sucre - **6**

Colonel : sorbet citron & Vodka - **9**

Clémentines, biscuit financier, sirop de Verveine Bio du Puy, mascarpone monté & mendiant- **10**

Brioche façon pain perdu, Glace Maison à la vanille de Madagascar & Caramel beurre salé - **10**

Crêpes Suzette, inimitables, flambées au Grand Marnier - **12**

Menu sans chichi 37€

entrée / plat / dessert

Tout changement sera facturé à la carte

Velouté de potimarron, haddock fumé & oignons frits

OU

Terrine du Chef & Cornichons maison
ooo

Saucisse Artisanale, Maison Bernardin, Jus de cochon magique,
purée de *patates*

OU

Ravioles de Royan, pleurotes & champignons de Paris à la crème,
poudre de noix
ooo

Clémentines, biscuit financier, sirop de Verveine Bio du Puy,
mascarpone monté

OU

Faisselle de fromage blanc, Compotée de Coings **ou** crème & sucre

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

Formule Déjeuner

Tous les midis le menu du jour à l'ardoise

Entrée, plat, dessert – 26

Entrée, plat ou Plat, dessert – 24

Entrée

Entrée du jour

Plats - 18

Plat du jour

OU

Poisson du jour

Dessert

Faisselle de fromage blanc

OU

Dessert du jour