

l'Art & la Manière

Resto à la Guill' depuis 2002

A grignoter autour d'un verre ...ou plus si affinités

Terrine du Chef & cornichons maison - 11

Asperges vertes de la ferme des Echaneaux , chèvre frais de l'Ain & crème acidulée - 14

Magret de canard des Landes en Gravelax & huile de noisettes - 13

Lamelle d'encornet, pousses d'épinards, Cécina de bœuf, Shokupan toasté & pesto à l'ail des ours - 14

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

Passer aux choses sérieuses

Gnocchis maison, asperges blanches, tuile Parmesan & crème de gorgonzola - 19

Tartare de Bavette d'Aloyau coupée au couteau, préparé en salle, pommes Grenaille & salade - 19

Quenelle de grenouilles, crème de persillade & riz de Camargue façon pilaf - 22

Notre plat signature depuis 24 ans

Cordon bleu de Veau, Morbier, jambon blanc, Panko, noisette, sauce Saint Marcellin, purée maison - 27

Suggestion du moment

Poulpe snacké, bisque de Homard, purée de patates douces au citron vert- 32

Fromages du moment de chez EMMA D. à Montluel

1 morceau - 6 - la planche de 3 morceaux - 15

Faisselle de fromage blanc, crème & sucre - 6

Un peu de douceur dans ce monde de brutes

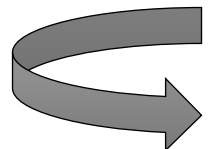
Colonel : sorbet citron & Vodka - 9

Millefeuille à la rhubarbe, crémeux citron, sirop & gel au basilic - 10

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

Crêpes Suzette, inimitables, flambées au Grand Marnier & préparées en salle - 12

Notre menu sans chichi



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 changement possible ☺

Asperges vertes de la ferme des Echaneaux, chèvre frais de l'Ain & crème acidulée

Ou

Terrine du Chef & Cornichons maison

Ou

Lamelle d'encornet, pousses d'épinards, Cécina de bœuf, Shokupan toasté & pesto à l'ail des ours

ooo

Gnocchis maison, asperges blanches, tuile Parmesan & crème de gorgonzola

Ou

Tartare de Bavette d'Aloyau coupée au couteau, préparé en Salle, pommes grenaille & salade

Ou

Quenelle de grenouilles, crème de persillade & riz de Camargue façon pilaf

ooo

Millefeuille à la rhubarbe, crémeux citron, sirop & gel au basilic

Ou

Faisselle de fromage blanc, crème & sucre

Ou

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

Menu partage 49€ par personne

Découverte surprise de la carte

En 6 services, à partager

Menu servi à l'ensemble de la table

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 Sauf jours fériés
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