

# I'Art & la Manière

Resto à la Guill' depuis 2002

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

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

Vol au vent aux champignons, quenelle & escargots, sauce suprême – 15

Harengs fumés Bretons & pommes à l'huile – 11

Terrine du chef & cornichons maison – 11

Croquettes de poitrine de cochon confite, fromage blanc citronné – 12

## Passer aux choses sérieuses

Ravioles de Royans gratinées au reblochon – 22

Retour de pêche selon arrivage – 23

Notre célèbre cordon bleu au Veau, Morbier, jambon blanc, Panko noisette, sauce Saint Marcellin – 27

Ballotine de noix de joue de Bœuf confite toute la nuit, petit jus – 25

La cocotte de cochon & lentilles vertes du Puy – 22

Pavé de foie de veau poêlé, cuit rosé, oignons confits & petit jus – 25

## Un peu de douceur dans ce monde de brutes

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

Faisselle de fromage blanc, crème & sucre – 6

Colonel : sorbet citron & Vodka – 9

Crème brûlée à la vanille de Madagascar – 9

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

Comme ça, tel quel - pas de changement possible ☺

Harengs fumés Bretons & pommes à l'huile

ou

Terrine du Chef & Cornichons maison

ooo

Retour de pêche selon arrivage

ou

La cocotte de cochon & lentilles vertes du Puy

ooo

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

ou

Faisselle de fromage blanc, 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

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, 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