

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

Burrata, coulis de tomates, groin de cochon grillé, pignons de pins torréfiés & pesto - 14

Magret de canard des Landes en Gravelax & huile de noisettes - 14

Saumon Gravelax à l'aneth, pommes de terre servies tièdes, cervelle de canuts - 15

Sardines de Galice à l'huile d'olive, pain grillé & beurre à la fleur de sel - 18

Anchois Del Cantabrico à l'huile d'olive, pain grillé & beurre - 15

Passer aux choses sérieuses

VG - Tian de légumes, gratiné au parmesan & salade verte - 19

Tartare de Bavette d'Aloyau coupée au couteau, préparé en salle, Pommes grenailles & salade verte - 19

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

Lamelles d'encornets, huile vierge au chorizo, pignons de pins & tomates cerises, gratin de légumes - 25

Pluma de cochon Ibérique, snackée, sauce Chimichurri & pommes grenailles - 26

Notre plat signature depuis 24 ans

Cordon bleu de Veau, Morbier, jambon blanc, Panko, noisette, sauce Saint Marcellin, servi avec un gratin de légumes & des pommes grenailles - 27

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

Le Colonel : sorbet citron & Vodka - 9

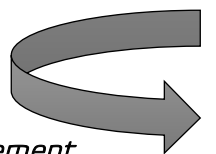
La Framboisine : sorbet framboise & eau de vie de framboise Maison Brana - 10

Meringue, fraises, mascarpone monté à la verveine & zeste de citron vert - 10

Brioche façon pain perdu, Glace Maison à la vanille de Madagascar & coulis praliné-noisettes - chocolat au lait - 10

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

Nos menus



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 - MODÉ DE REGLEMENT ACCEPTÉS : ESPECES, CB, TICKET RESTAURANTS EN CARTES

Menu sans chichi 39€

Entrée / plat / dessert

Comme ça, tel quel - pas de changement possible ☺

Burrata, coulis de tomates, groin de cochon grillé, pignons de pins torréfiés & pesto

Ou

Terrine du Chef & Cornichons maison

Ou

Saumon Gravelax à l'aneth, pommes de terre servies tièdes, cervelle de canuts

ooo

VG - Tian de légumes gratiné au parmesan & salade verte

Ou

Tartare de Bavette d'Aloyau coupée au couteau, préparé en Salle, Pommes grenailles & salade verte

Ou

Quenelle de grenouilles, crème de persillade & riz pilaf

ooo

Meringue, fraises, mascarpone monté à la verveine & zeste de citron vert

Ou

Faisselle de fromage blanc, crème & sucre

Ou

Brioche façon pain perdu, Glace Maison à la vanille de Madagascar & coulis praliné-noisettes -chocolat au lait

Menu Signature 45€

Les grands classiques & incontournables de la Maison, depuis 2002

Terrine du Chef & Cornichons Maison

ooo

Cordon bleu de Veau, Morbier, jambon blanc, Panko, noisette, sauce Saint Marcellin, gratin de légumes & pommes grenaille

ooo

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

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

Formule Déjeuner

Tous les midis de la semaine

Du lundi midi au vendredi midi Sauf jours fériés & pont

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