

l'Art & la Manière

Resto à la Guill' depuis 2002

Entrées

| | |
|---|------------------|
| Velouté de butternut, bleu d'Auvergne & noix torréfiées | 11 |
| Le gros os à moëlle, fleur de sel | 12 |
| Joue de bœuf confite puis pressée & nos cornichons « GouneGoune » uniques au monde | 14 |
| Saucisson de Taureau de la Manade Jullian chez mon petit frère au Grau du Roi (20% de cochon) | 14 |
| Couteaux gratinés au beurre de haddock | 14 |
| Petites sardines de Galice à l'huile d'olive, pain grillé & beurre | 16 (+3€ au menu) |

Plats

| | |
|---|------------------|
| Retour de pêche, selon arrivage | 23 |
| Saucisse artisanale Bernardin, purée de ma Grand-Mère* | 23 |
| Onglet de bœuf à l'échalote | 25 |
| Pluma de cochon Ibérique Bellota au Xipister du Pays basque | 25 |
| Notre célèbre cordon bleu au Morbier, sauce Saint Marcellin | 25 |
| Civet de sanglier français | 30 (+5€ au menu) |

Fromages

| | |
|---|---|
| Sélectionné & affiné par la fromagerie Emma D. à Montluel | 6 |
| Faisselle de fromage blanc, crème de marrons | 6 |

Desserts

| | |
|--|------------------|
| Poire Belle Hélène | 9 |
| Brioche maison, façon pain perdu, coulis praliné noisette, amandes | 9 |
| Crêpes Suzette, inimitables, flambées au Grand Marnier | 12 (+3€ au menu) |

Tous nos plats sont accompagnés des pommes grenailles de la Ferme des Echaneaux dans l'Ain

Menu Carte 39€

1 entrée – 1 plat – fromage ou dessert

*C'est pas vrai, mais comme y disent tous ça à la télé.....

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 le menu du jour à l'ardoise

Entrée, plat, dessert – 26

Entrée, plat ou Plat, dessert – 23

Entrée - 9

Entrée du jour

Plats - 17

Plat du jour

OU

Poisson du jour

Dessert - 6

Fromage blanc, crème, confiture

OU

Dessert du jour