

l'Art & la Manière

Resto à la Guill' depuis 2002

En solo ou à partager

Terrine de cochon & txistorra du Pays basque, oignons pickles & cornichons maison – 10

Burrata di Bufala, courgettes grillées, huile vierge aux pignons de pins, tomates cerise & basilic - 15

Carpaccio de Bœuf Charolais, copeaux de parmesan, roquette, huile vierge citronnée - 13

Saumon gravelax, petits pois au vinaigre de framboise & crème de fêta à l'ail & miel - 14

Cœurs de canards en persillade, piperade de poivrons & lard fumé grillé – 12

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

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

Tomate farcie au canard confit des Landes, noisettes torrifiées & petit jus de cuisson – 19

Saucisse artisanale poêlée de la Maison Bernardin, jus de viande - 19

Poulpe snacké, compotée de tomates au Parmesan, mayo à l'avocat – 24

Notre célèbre cordon bleu au Morbier, sauce Saint Marcellin – 24

Tartare de bavette d'aloyau coupé au couteau, préparé en salle par Laëtitia - 22

Nos plats sont accompagnés des pommes de terre de la Ferme des Echaneaux dans l'Ain

Demi Saint-Marcellin de la fromagerie Alpine sélectionné par la fromagerie Emma D. à Montluel - 6

Crottin fermier de la ferme des Capr'ain à Marlieux, mariné à l'huile d'olive & aromates - 6

Faisselle de fromage blanc à la crème & sucre - 6

Salade de fraises, crémeux citron, coulis au basilic, zeste de citron & meringue - 9

Brioche maison façon pain perdu, coulis à la praline rose & mascarpone - 9

Crêpes Suzette, inimitables, flambées au Grand Marnier - 12

MENU PARTAGE - 45€ par personne

DECOUVERTE SURPRISE DE LA CARTE EN 6 SERVICES

MENU SERVI A 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 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

Faisselle de fromage blanc

OU

Dessert du jour