

Chez André

Depuis 1936

Semainier

Lundi Saucisse fraîche au couteau purée maison.....	17,00€
Mardi Andouillette AAAAA sauce moutarde ancienne, purée maison.....	22,00€
Mercredi Aioli de cabillaud.....	25,00€
Jeudi Foie de veau au vinaigre de cidre, pousses d'épinard.....	24,00€
Vendredi Bouillabaisse du Chef.....	29,00€
Samedi Coq au vin et tagliatelles fraîches.....	20,00€
Dimanche Onglet de veau 200g jus court, haricots verts.....	22,00€

Les entrées

Œufs « bio » mayonnaise.....	7,00€
Salade de champignons de Paris, fromage blanc moutarde à l'ancienne.....	7,50€
Traditionnelle gratinée à l'oignon parisienne.....	8,00€
Lentilles vertes du Puy servies en jatte, vinaigrette moutardée.....	8,50€
Terrine de campagne maison, servie à discrétion.....	9,00€
Burrata crémeuse et tomates jaunes ananas.....	13,00€
Chair de crabe, avocat et pomelos.....	15,00€
Salade de poulpe aux olives, sauce chimichurri.....	16,00€
Très gros escargots de Bourgogne sauvages servis en coquille par 6*.....	19,00€
Foie gras de canard, chutney aux fruits*.....	21,00€
Le verre de Sauternes Bastor Lamontagne 2002 (12cl)	12,00€

Les poissons

La mer est capricieuse, en fonction de la pêche, nous pouvons manquer de certains produits.

Filet de bar au beurre de coques, pousses d'épinard.....	23,00€
Cuisses de grenouilles sautées en persillade*.....	27,00€
Poulpe à la plancha, tian de légumes, sauce chimichurri.....	29,00€
Belle sole proposée meunière ou à la plancha 500g.....	48,00€



Tous nos plats sont « faits maison » à l'exception de ceux marqués d'un astérisque.

Les spécialités de « Chez André »

Nos viandes sont servies au choix avec frites fraîches, purée, pommes rissolées ou haricots verts.

Cuisse de canard confite, pommes sautées lyonnaise*	18,00€
Hamburger tradition gourmande frites maison	19,00€
Tartare de bœuf « Viande maigre hachée à la commande et préparée à votre goût »	19,50€
Demi-poulet Fermier de nos régions rôti « Label Rouge », frites maison	21,00€
Magret de canard du « Sud-Ouest » jus au vinaigre de cidre	23,50€
Bavette d'Aloyau aux échalotes confites 250g	25,00€
Gigot d'agneau rôti « Allaiton de l'Aveyron » purée maison	26,00€
Magnifique côte de veau poêlée, jus au thym 400g	36,00€
Châteaubriand grillé, sauce béarnaise 250g	38,00€
Filet de bœuf façon « Chez André » sauce poivre 250g	38,00€

Plateau de fromages affinés 13,00€
& son Roquefort des Caves Gabriel Coulet accompagné d'un verre de Porto LBV (6cl)

Les desserts

Ile flottante au caramel et crème anglaise maison	8,00€
Mousse au chocolat maison servie en jatte	8,50€
Assortiment de glaces ou sorbets de votre choix*	9,00€

Vanille à l'infusion de gousses de Madagascar, Chocolat noir, Café expresso de Guatemala,

Pistache de Californie, Citron vert pressé, Poire Williams, Cassis et baies de cassis,

Fraise des bois, Mangue plein fruits

Crème brûlée à la cassonade et vanille Bourbon	9,50€
Fontainebleau aux fraises, coulis de fruits rouges	10,00€
Baba gourmand arrosé de rhum ambré Saint-James*	11,00€
Millefeuille tradition « Chez André »	11,50€
Profiteroles préparées à la commande : 3 choux, glace vanille et pot de chocolat chaud	12,00€
Sablé breton aux framboises	12,50€
Pruneaux à l'armagnac*	13,00€

Menu « **Petits gastronomes** » Jusqu'à 12 ans - Offert pour les moins de 6 ans

10€

- Filet de bar, purée maison **ou** Steak haché minute, frites maison
- Glaces **ou** Crème brûlée
- Coca-Cola (33cl) **ou** Jus de fruits (20cl)

1^{er} Maître d'Hôtel : Daniel GENRIES - Chef de Cuisine : Gilles ROUILLÉ

Printemps / Été 2022