

Chez André

Depuis 1936

Les Huîtres & les Crustacés

Fines de Claire Marennes Oléron

N°3..... les 6..... 17,70€

Speciales Gillardeau

N°5 Papillon..... les 6..... 19,80€

N°2..... les 6..... 31,20€

Crevettes roses..... la portion 7 pièces 17,00€

Langoustines fraîches..... la portion 5 pièces 26,00€

Bulots..... la portion 12,00€

½ homard canadien froid..... 28,00€

Les entrées

Œufs « bio » mayonnaise Finalistes championnat du monde 2018	7,00€
Traditionnelle soupe gratinée à l'oignon parisienne.....	8,50€
Lentilles vertes du Puy servies en jatte, vinaigrette moutardée.....	9,00€
Salade d'envives au roquefort.....	9,50€
Filets de hareng mariné à l'aneth.....	10,00€
Os à mœlle au sel de Guérande, pain de campagne grillé.....	13,50€
Gros escargots de Bourgogne servis en coquille par 6*.....	19,00€
Tartare d'avocat et chair de crabe aux pomelos.....	16,50€
Saumon d'Ecosse fumé au bois de hêtre, fromage blanc citron vert.....	21,00€
Foie gras de canard français, pickles de fenouil.....	25,00€
Le verre de Sauternes AOP Bastor Lamontagne 2004 (12cl).....	12,50€

Les poissons

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

Pavé de saumon, fricassée et velouté de champignons.....	24,00€
Filet de bar, mousseline de panais gingembre, crème de crevettes grises.....	25,00€
Cuisses de grenouilles sautées en persillade.....	28,00€
Noix de Saint-Jacques à la plancha, sauce beurre blanc, endives caramélisées.....	32,00€
Belle sole française meunière ou à la plancha.....	54,00€
Homard rôti en coque, sauce béarnaise.....	56,00€

Chez André

Depuis 1936

Les viandes

Cuisse de canard confite, pommes sautées à la lyonnaise.....	19,00€
Cheeseburger tradition gourmande.....	19,50€
Pain bun, viande de bœuf hachée, cheddar, tomate, salade, oignon, sauce cocktail	
Tartare de bœuf « Viande maigre hachée à la commande et préparée à votre goût ».....	20,00€
Demi-poulet fermier de nos régions rôti « Label Rouge », frites.....	23,00€
Andouillette de Troyes AAAAA, sauce moutarde à l'ancienne.....	25,00€
Bavette d'ail au aux échalotes.....	25,50€
Gigot d'agneau rôti « Allaiton de l'Aveyron », purée.....	27,50€
Magnifique côte de veau poêlée, jus au thym.....	38,00€
Châteaubriand grillé, sauce béarnaise.....	39,00€
Filet de bœuf façon « Chez André », sauce au poivre.....	39,00€

Semainier

Lundi

Parmentier de bœuf, salade mêlée..... 18,00€

Mardi

Saucisse fraîche au couteau, pommes purée..... 17,00€

Mercredi

Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf..... 23,00€

Jeudi

Noix de joue de bœuf confite, carottes..... 22,00€

Vendredi

Bouillabaisse du Chef..... 29,00€

Samedi

Coq au vin et tagliatelles fraîches..... 22,00€

Dimanche

Le traditionnel pot au feu et son os à mœlle..... 23,00€



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

Chez André

Depuis 1936

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 à la vanille.....	8,50€
Mousse au chocolat maison servie en jatte.....	9,00€
Assortiment de glaces ou sorbets de votre choix (fabrication artisanale) 3 boules*.....	9,50€
Vanille, Chocolat noir, Café, Pistache, Citron vert, Poire Williams, Cassis	
Crème brûlée à la vanille Bourbon.....	9,80€
Chou façon Paris Brest.....	11,00€
Millefeuille tradition « Chez André ».....	11,50€
Baba gourmand arrosé de rhum ambré Saint James*.....	12,50€
Profiteroles préparées à la commande : 3 choux, glace vanille et pot de chocolat chaud.....	13,00€
Pruneaux à l'Armagnac*.....	15,00€

Menu « **Petits gastronomes** » Jusqu'à 12 ans - Offert pour les moins de 6 ans **10€**

- Pavé de saumon, purée **ou** Steak haché, frites
- Glaces **ou** Crème brûlée
- Coca-Cola (33cl) **ou** Jus de fruits (20cl)

Automne - Hiver 2023/2024

Nous tenons à votre disposition un recueil d'information sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander. Carafe d'eau à disposition.
Service continu de 12h00 à minuit. Prix nets. Service compris (15% calculés sur le H.T). Afin de protéger notre aimable clientèle contre les chèques volés,
une pièce d'identité sera demandée pour tout paiement par chèque.

www.chez-andre.com