

# Chez André

Depuis 1936

## Les entrées

Œufs « bio » mayonnaise.....	7,00€
Lentilles vertes du Puy à la vinaigrette moutardée servies en jatte.....	7,50€
Traditionnelle soupe gratinée à l'oignon parisienne .....	8,50€
Salade de haricots verts au Grana Padano.....	10,00€
Tomates cerises et burrata à l'huile d'olive et vinaigre de cidre.....	13,00€
Os à moelle au sel de Guérande, pain de campagne grillé.....	13,50€
Gros escargots de Bourgogne servis en coquille par 6*.....	14,50€
par 12*.....	28,00€
Tartare d'avocat et chair de crabe aux pomelos.....	16,50€
Carpaccio de Saint-Jacques, crème de citron vert.....	17,00€
Foie gras de canard du Sud-Ouest, chutney aux fruits de saison.....	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.

Filet de bar, coulis de piquillos, ratatouille.....	25,00€
Cuisses de grenouilles sautées en persillade.....	28,00€
Poulpe à la plancha, sauce chimichurri, purée.....	29,00€
Noix de Saint-Jacques, sauce vierge, pousses d'épinard.....	33,00€
Belle sole française meunière ou à la plancha.....	56,50€



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

# Chez André

Depuis 1936

## Les viandes

Cheeseburger tradition gourmande.....	19,00€
<b>Pain bun, viande de boeuf hachée, cheddar, tomate, salade, oignon, sauce cocktail</b>	
Cuisse de canard confite du Sud-Ouest, pommes sautées à la lyonnaise.....	19,50€
Tartare de bœuf « Viande maigre hachée à la commande et préparée à votre goût »	20,00€
Carpaccio de bœuf, sauce chimichurri, frites maison.....	21,00€
Magret de canard du Sud-Ouest au vinaigre de Xérès, pommes grenaille.....	22,00€
Demi-poulet fermier « Label Rouge » rôti, frites maison.....	23,00€
Bavette d'ailou aux échalotes confites, frites maison.....	25,50€
Gigot d'agneau rôti de nos régions, purée.....	27,50€
Côte de veau épaisse poêlée, jus au thym, haricots verts.....	38,00€
Châteaubriand grillé à la plancha, sauce béarnaise.....	39,00€
Filet de bœuf au poivre façon « Chez André ».....	39,00€

## Semainier

### Lundi

Saucisse fraîche au couteau, jus au thym, purée..... 17,00€

### Mardi

Foie de veau au vinaigre de cidre, pousses d'épinard..... 25,00€

### Mercredi

Saumon froid à la parisienne, macédoine de légumes..... 24,00€

### Jeudi

Bœuf bourguignon, pommes vapeur..... 22,00€

### Vendredi

Bouillabaisse du Chef..... 29,00€

### Samedi

Coq au vin, purée..... 22,00€

### Dimanche

Epaule d'agneau confite, jus au thym, caviar d'aubergine..... 25,50€

# Chez André

Depuis 1936

Le plateau de fromages de nos provinces « affinés à souhait » 13,00€  
& son Roquefort des Caves Gabriel Coulet accompagné d'un verre de Porto LBV (6cl)

## Les desserts

Ile flottante et crème anglaise à la vanille.....	8,50€
Mousse au chocolat « Grand Cru ».....	9,00€
Assortiment de glaces ou sorbets de votre choix (fabrication artisanale)* 2 boules	6,50€
Vanille, Chocolat noir, Café, Pistache, Citron vert, Poire Williams, Cassis, Fraise, Mangue 3 boules	9,50€
Crème brûlée à la vanille Bourbon.....	9,80€
Tarte sablée aux framboises et chantilly.....	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€

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

Printemps / Eté 2025

Prix nets. Service compris (15% calculés sur le H.T).

Nous tenons à votre disposition un recueil d'information sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander.

[www.chez-andre.com](http://www.chez-andre.com)