

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 frisée aux lardons fumés, œuf poché et croûtons.....	10,00€
Burrata, tomates cerises à l'huile d'olive et vinaigre de cidre.....	13,00€
Os à moëlle au sel de Guérande, pain de campagne grillé.....	14,00€
Gros escargots de Bourgogne servis en coquille par 6*.....	14,80€
par 12*.....	28,50€
Tartare d'avocat et chair de crabe aux pomelos.....	16,50€
Friture d'encornets* et sauce tartare.....	17,00€
Foie gras de canard du Sud-Ouest, chutney aux fruits de saison.....	25,00€
Le verre de Sauternes AOP Bastor Lamontagne 2011 (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 snacké, sauce chimichurri, purée.....	29,00€
Poêlée de gambas, sauce vierge, pommes grenaille.....	31,00€
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

Cheeseburgertradition gourmande.....	19,00€
Pain bun, viande de boeuf hachée, cheddar, tomate, salade, oignon, sauce cocktail	
Cuisse de canard confite du Sud-Ouest, pommes sautées à la lyonnaise.....	19,50€
Véritable andouillette de Troyes AAAAA à la dijonnaise.....	19,80€
Tartare de boeuf haché à la commande et préparé à votre goût.....	20,00€
Magret de canard du Sud-Ouest au vinaigre de Xérès, pommes grenaille.....	22,00€
Demi poulet fermier de nos régions rôti « Label Rouge », frites maison.....	23,00€
Bavette d'ailoyau aux échalotes confites, frites maison.....	26,00€
Gigot d'agneau « Allaiton de l'Aveyron» rôti, purée.....	27,50€
Magnifique côte de veau 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

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

Mercredi

Aïoli de cabillaud aux légumes..... 25,00€

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, chantilly à la vanille Bourbon.....	11,50€
Millefeuille tradition « Chez André ».....	12,00€
Baba gourmand arrosé de rhum ambré Saint-James*.....	13,00€
Profiteroles préparées à la commande : 3 choux, glace vanille et pot de chocolat chaud	13,50€
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** Poulet rôti, frites
- Glaces **ou** Crème brûlée
- Coca-Cola (33cl) **ou** Jus de fruits (20cl)
ou Vittel fruité fraise-ramboise (33cl)

Printemps / Eté 2026

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