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**	33,00€

Crevettes roses	12 pièces	17,00€
Langoustines fraîches	5 pièces	28,00€
Bulots	la portion	12,50€
½ homard canadien froid		29,50€

Les entrées

Lentilles vertes du Puy à la vinaigrette moutardée servies en jatte	7,00€
Œufs « bio» mayonnaise	7,50€
Traditionnelle soupe gratinée à l'oignon parisienne	8,50€
Salade d'endives au Roquefort Gabriel Coulet et noix	9,50€
Soupe de poissons des mareyeurs, rouille et croûtons	13,00€
Os à mœlle au sel de Guérande, pain de campagne grillé	14,00€
Gros escargots de Bourgogne servis en coquille par 6*	15,00€
par 12*	29,00€
Tartare d'avocat et chair de crabe aux pomelos	16,00€
Carpaccio de bar aux agrumes	17,00€
Foie gras de canard du Sud-Ouest, chutney aux fruits de saison	19,00€

Les poissons

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

Pavé de saumon à l'oseille, linguine	24,00€
Filet de bar, crème de crevettes grises, haricots verts	25,00€
Cuisses de grenouilles sautées en persillade	28,00€
Poêlée de gambas, sauce vierge, pommes grenaille	33,00€
Belle sole française meunière ou à la plancha	57,50€
Homard rôti en coque, sauce béarnaise	59,00€

Chez André

Depuis 1936

Les viandes

Cheeseburger tradition 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	19,80€
Véritable andouillette de Troyes AAAAA à la dijonnaise	20,00€
Tartare de boeuf haché à la commande et préparé à votre goût	20,50€
Magret de canard du Sud-Ouest au vinaigre de Xérès, pommes grenaille	22,50€
Demi poulet fermier de nos régions rôti « Label Rouge », frites maison	23,00€
Gigot d'agneau « Allaiton de l'Aveyron» rôti, purée	26,00€
Bavette d'aloyau aux échalotes confites, frites maison	27,00€
Magnifique côte de veau poêlée, jus au thym, haricots verts	39,00€
Châteaubriand grillé à la plancha, sauce béarnaise	39,50€
Filet de bœuf au poivre façon « Chez André »	39,50€

Semainier

Lundi

Parmentier de bœuf, salade mêlée	18,00€

Mardi

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

Mercredi

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

Jeudi

Bœuf bourguignon, pommes vapeur	22,00€

Vendredi

Bouillabaisse du Chef	22,00€

Samedi

Coq au vin, purée	29,00€

Dimanche

Le traditionnel pot-au-feu et son os à moelle	23,00€

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

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

Riz au lait à la vanille Bourbon		8,00€
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 fine aux pommes, glace vanille		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-framboise (33cl)

Automne / Hiver 2026-2027

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.

www.chez-andre.com