

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 moelle 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