

Bienvenue à L'Alandier

L'équipe de l'Alandier cuisine pour vous chaque jour une sélection de produits frais, artisanaux et/ou Bio de la région

Notre carte est donc amenée à changer chaque jour. ci dessous, la carte du 16 Juillet 2021

MENU DU JOUR

(Tarifs valables midis, soirs et weekends)

Entrée du jour OU dessert du jour	6,50€
Plat du jour	10€
Entrée du jour + dessert du jour OU fromage	13€
Entrée du jour + plat du jour	15€
Plat du jour + dessert du jour OU fromage	15€
Entrée du jour + plat du jour + dessert du jour OU fromage	20€

Entrées du menu du jour au choix

Salade de tomates au vinaigre balsamique et sorbet tomate-basilic
OU Terrine maison

Plat du menu du jour

Blanquette de veau aux herbes fraîches, boulghour

Desserts du menu du jour au choix

Pastèque et chantilly au get 27
OU moelleux au chocolat Valrhona et chantilly maison
OU l'assiette de fromages

LA CARTE DES CHEFS

Les entrées à la carte :

Burrata, caviar d'aubergine aux anchois et noix de grenoble torréfiées	11€
Velouté de champignons, ail noir, pickles de céleri branche	9€

Les plats à la carte :

Noix de veau rôtie, poêlée de pleurotes et vinaigrette aux bulots	18€
Saint Jacques snackées, crèmeux de pois-chiches au corail, jus de veau au laurier	22€
Les ravioles artisanales des Grands Goulets	13€
Le burger du moment, pain de l'Estrelo (Mirmande), pommes de terre sautées	15€
La pièce du boucher min 200 grammes, pommes de terre sautées	16€

Les desserts à la carte :

Crumble nectarine-céleri	8,5€
Abricots caramélisés et frangipane	8,5€
La coupe de 2 boules de glaces artisanales Terre Adélice	6€

MENU ENFANT

Sirop + Petit plat du jour frites OU petite raviole + boule de glace	9€
--	----

Bon appétit !