

Maître Restaurateur
Association Française des Maîtres Restaurateurs.

MARS
2019

www.lillustre.com

N'hésitez pas à suivre notre page facebook afin de découvrir nos soirées, événements, concerts, artistes ou œuvres exposées...

Les formules sont proposées les midis.
Du lundi au vendredi, hors jours fériés.

EN CUISINE...

Élaborée à partir de produits frais et si possible locaux, la cuisine de l'Illustré se réinvente chaque jour en fonction des arrivages. Respecter la cuisine française, en y apportant de la créativité, tel est le défi que nous relevons tous les jours, depuis plus de 19 ans.

ENTREPRISES

L'Illustré, c'est aussi un bar dans une crypte du XIV^e siècle. N'hésitez pas à descendre au deuxième sous-sol pour déguster une coupe de champagne, un cocktail ou un digestif. Cet espace peut être réservé pour des événements, lancements de produits, récompenses... **Contactez-nous afin d'organiser au mieux votre manifestation.**

FORMULE EXPRESS / 16

Plat du jour

Café ou thé gourmand

+1€ si thé ou tisanes Theodor Ou Dammann

FORMULE DU JOUR / 16.80

Revisitée chaque mois.

Entrée + Plat ou Plat + Dessert.

L'ENTRÉE DU JOUR / 5.30

Maquereau rôti,

purée de panais, bisque de crevettes

.

Pressé de boeuf

pickles d'échalotes,

.

LE PLAT DU JOUR / 11.50

Lundi

Joue de porc confite à l'estragon,

purée de celeri

Mardi

Pièce du boucher à l'échalote

Pommes pailles.

Mercredi

Cuisse de canard confite

carottes au miel et gratin dauphinois

Jeudi

Bourguignon de boeuf authentique au vin

Vendredi

Fish and chips.

mesclun

DESSERT DU JOUR / 5.30

Tarte Tatin à l'ananas

.

Chou garni au chocolat de Tanzanie

praliné maison

**Tous nos plats sont faits maison
et à base de produits frais.**

Prix nets en €.