

Maître Restaurateur
Association Française des Maîtres Restaurateurs.

MAI
2019

En Mai

En cave de L'Illustré
21H

Vendredi 3: **Piano bar**
(Laurent Schmit)

Samedi 11: **Guitare et voix**
(Les mains dans les poches)

Samedi 18: **Percussion, guitare et**
voix (Dalida Chair)

Samedi 27: **Groupe Oasha**
21h

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 20 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

**Tous nos plats sont faits maison
et à base de produits frais.
Prix nets en €.**

FORMULE DU JOUR / 16.80

Revisitée chaque mois.

Entrée + Plat ou Plat + Dessert.

L'ENTRÉE DU JOUR / 5.30

Lard fumé et oeuf poché,
sur feuilles de mâche.

Verrine de la mer au haddock
sauce cocktail

LE PLAT DU JOUR / 11.50

Lundi

Sauté de Boeuf,
aux légumes croquants

Mardi

Pièce du boucher à l'échalote
pommes pailles.

Mercredi

Brochette de poulet mariné
carottes au gingembre

Jeudi

Osso bucco de dinde
risotto à la tomate

Vendredi

Quenelles de brochet,
sauce Nantua

DESSERT DU JOUR / 5.30

Coupe de mousse perlée à la mangue,
crème noix de coco

Eclair à la framboise,
sésame noir