

RESTAURANT

LES CLARINES

MENU DU JOUR 18,50€

DU LUNDI AU JEUDI MIDI
(HORS JOURS FÉRIÉS)

ENTRÉE PLAT / PLAT DESSERT : 16€

PLAT DU JOUR : 13.50€

JEUDI MIDI : MENU ABAT 19.50€

VENDREDI MIDI
PIÈCE DE BOEUF FRITES SALADE
DESSERT

MENU PETIT LUTIN 15€

JUSQU'À 12 ANS

SIROP OU SODA (SUPPL. 2€)

AU CHOIX:

AIGUILLETES DE POULET PANÉES
STEACK HACHÉ BOEUF VBF
BURGER STEACK HACHÉ DE POULET
BURGER STEACK HACHÉ BOEUF VBF (SUPPL. 2€)

FAISSELLE OU GLACE 2 BOULES

ENTRÉES

CHAQUE ENTRÉE S'ACCOMPAGNE OBLIGATOIREMENT D'UN PLAT

	ENTRÉE / PLAT	
TERRINE DE CAMPAGNE À LA PROVENÇALE FOIE DE VOLAILLE, OLIVES ET HERBES DE PROVENCE	9€	
OEUFS POCHÉS ET SES ASPERGES BLANCHES CRÈME DE GRANA PADANO ET CROÛTONS	12€	
SALADE CÉSAR SALADE MIXTE, CRUDITÉS, AIGUILLETES DE POULET PANÉES, COPEAUX GRANA PADANO, OEUFS ET CROÛTONS	12€	22€
TARTARE DE SAUMON ÉCHALOTES, ANETH, PERLES DE YUZU ET JUS DE CITRON VERT	14€	28€

PLATS

WOK DE LINGUINES, POULETS (VF) ET LÉGUMES DE SAISON	19€
TRAVERS DE PORC (VPF) SAUCE POIVRE, MOUTARDE À LANCIENNE, ROQUEFORT OU MIEL-GINGEMBRE	24€
FAUX-FILET, ORIGINE SELON ARRIVAGE, ENV. 210GR SAUCE POIVRE, MOUTARDE À LANCIENNE, ROQUEFORT OU MIEL-GINGEMBRE	29€
FILET DE CANETTE (VF) SAUCE POIVRE, MOUTARDE À LANCIENNE, ROQUEFORT OU MIEL-GINGEMBRE	25€
ANDOUILLETTE DE TROYES SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE	21€
TARTARE DE BOEUF, ENV. 250GR (VBF SAVOIE) PRÉPARÉ DEVANT LE CLIENT	26€
BURGER AMÉRICAIN SAUCE BARBECUE, BACON, OIGNONS ROUGES, CORNICHON AIGRE-DOUX, CHEDDAR	
STEAK HACHÉ DE POULET, ENV. 150GR (LE DOUBLE +5€)	21€
STEAK HACHÉ DE BOEUF, VBF ENV. 150GR (LE DOUBLE +7€)	24€
FONDUE :	
MOITIÉ MOITIÉ : VACHERIN ET GRUYÈRE SUISSE	24,50€
SAVOYARDE : MEULE DU CHÂTELARD, ABONDANCE ET BEAUFORT	21€
+ SUPPLÉMENT MORILLES	+4€ / PERS
+ SUPPLÉMENT POMMES DE TERRE GRENAILLES	+1€ / PERS
ASSIETTE DE CHARCUTERIE	9,50€

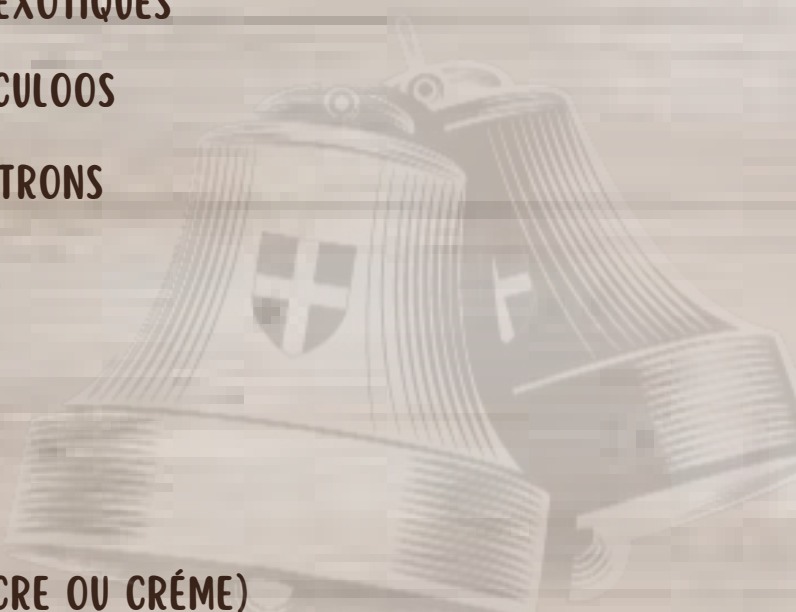
ACCOMPAGNEMENTS

POUR TOUS NOS PLATS
2 GARNITURES AU CHOIX

FRITES / SALADE / LINGUINES / POËLÉE DE LÉGUMES DE SAISON

PRIX EN EUROS NET, SERVICE COMPRIS
LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE

DESSERTS



LE FRAISIER DÉSTRUCTURÉ	9€
PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES	8€
ROYAL CHOCOLAT-SPECULOOS	8,50€
TARTELETTE DUO DE CITRONS	8,50€
CAFÉ / THÉ GOURMAND	10€
DIGESTIF GOURMAND	14€
ASSIETTE DE FROMAGE	7,50€
FAISSELLE (COULIS, SUCRE OU CRÈME)	6,50€

LES GLACES

1 BOULE 3,00€ - 2 BOULES 5,00€ - 3 BOULES 6,50€
SUPP CHANTILLY OU CHOCOLAT CHAUD 0,50€

VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, FRAISE, CAMEL BEURRE SALÉ, RHUM-RAISIN,
MENTHE-CHOCOLAT, CITRON, PISTACHE, POIRE, FRAMBOISE

COUPES GLAÇÉES 7,50€

LA DAME BLANCHE

3 BOULES VANILLE, SAUCE CHOCOLAT
CHAUD, CHANTILLY

LA COUPE LIÉGEOIS (CAFÉ OU CHOCOLAT)

2 BOULES CHOCOLAT OU CAFÉ, 1
BOULE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT
OU EXPRESSO, CHANTILLY

**COUPES GLAÇÉES AVEC
ALCOOL 8,50€**

LE COLONEL

2 BOULES CITRON, VODKA

LE GÉNÉRAL

2 BOULES VANILLE, WHISKY

L'AFTER EIGHT

2 BOULES MENTHE-CHOCOLAT,
GET 27

LA WILLIAMINE

2 BOULES POIRE, EAU DE VIE DE
POIRE

LA CRÉOLE

2 BOULES RHUM-RAISIN, RHUM