

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'A 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	
CARPACCIO DE GREEN ZEBRA ET BURRATINA (50G) ET SON PESTO ROSSO	12€	
CEVICHE DE DORADE PERLES DE YUZU ET PIMENT DOUX	12€	24€
SALADE CÉSAR SALADE MIXTE, CRUDITÉS, AIGUILLETES DE POULET PANÉES, COPEAUX GRANA PADANO, OEUFs ET CROÛTONS	12€	22€
SALADE OCÉANE SALADE MIXTE, CRUDITÉS, SAUMON FUMÉ, BLACK TIGER MARINÉE ET POMELO	14€	26€

PLATS

WOK DE BLACKS TIGERS, NOUILLES CHINOISES ET LÉGUMES CROQUANTS 22€

SAUCE SOJA SALÉE ET GRAINES DE SÉSAME

MÉDAILLON DE FILET MIGNON DE PORC (VPF) 21€

PESTO ROSSO

BAVETTE ABERDEEN ANGUS, ENV. 180GR 29€

SAUCE POIVRE, MOUTARDE À L'ANCIENNE,
ROQUEFORT OU MIEL-GINGEMBRE

FILET DE CANETTE (VF) 25€

SAUCE POIVRE, MOUTARDE À L'ANCIENNE,
ROQUEFORT OU MIEL-GINGEMBRE

ANDOUILLETTE DE TROYES 21€

SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE

TARTARE DE BOEUF, ENV. 220GR (VBF SAVOIE) 26€

PRÉPARÉ DEVANT LE CLIENT

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 21€

BEAUFORT

+ SUPPLÉMENT MORILLES +4€ / PERS

+ SUPPLÉMENT POMMES DE TERRE GRENAILLES +1€ / PERS

ASSIETTE DE CHARCUTERIE 9,50€

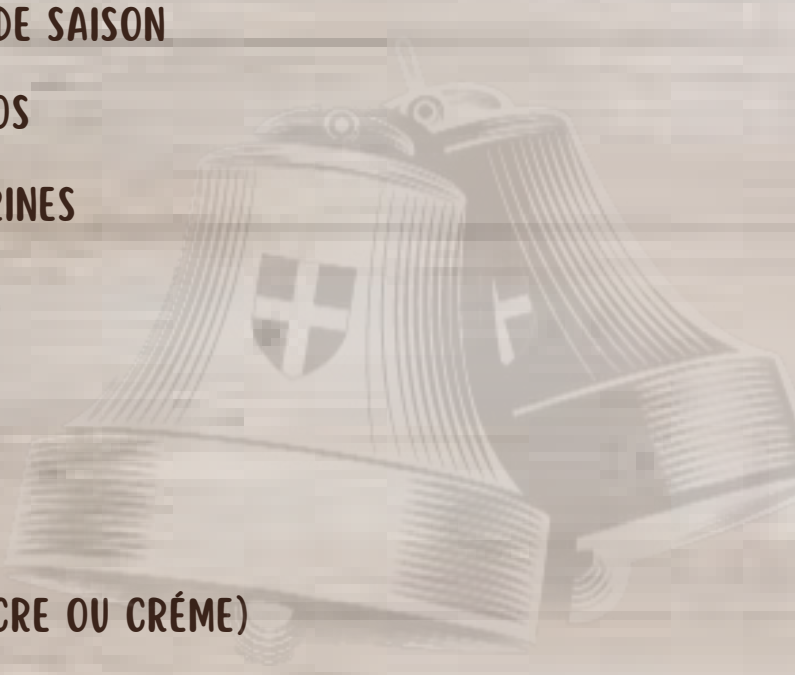
ACCOMPAGNEMENTS

POUR TOUS NOS PLATS
2 GARNITURES AU CHOIX

FRITES / SALADE / RIZ SAFRANÉ / RATATOUILLE

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

DESSERTS



CRÈME BRÛLÉE	7€
PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON	8€
TIRAMISU AU SPECULOOS	8,50€
PROFITEROLE DES CLARINES	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, Caramel 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