

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

CARPACCIO DE GREEN ZEBRA ET BURRATINA (50G)
ET SON PESTO ROSSO

CEVICHE DE DORADE
PERLES DE YUZU ET PIMENT DOUX

SALADE CÉSAR

SALADE MIXTE, CRUDITÉS, AIGUILLETES DE POULET
PANÉES, COPEAUX GRANA PADANO, OEUFS ET
CROÛTONS

SALADE OCÉANE

SALADE MIXTE, CRUDITÉS, SAUMON FUMÉ, BLACK
TIGER MARINÉE ET POMELO

ENTRÉE / PLAT

12€

12€ 24€

12€ 22€

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€

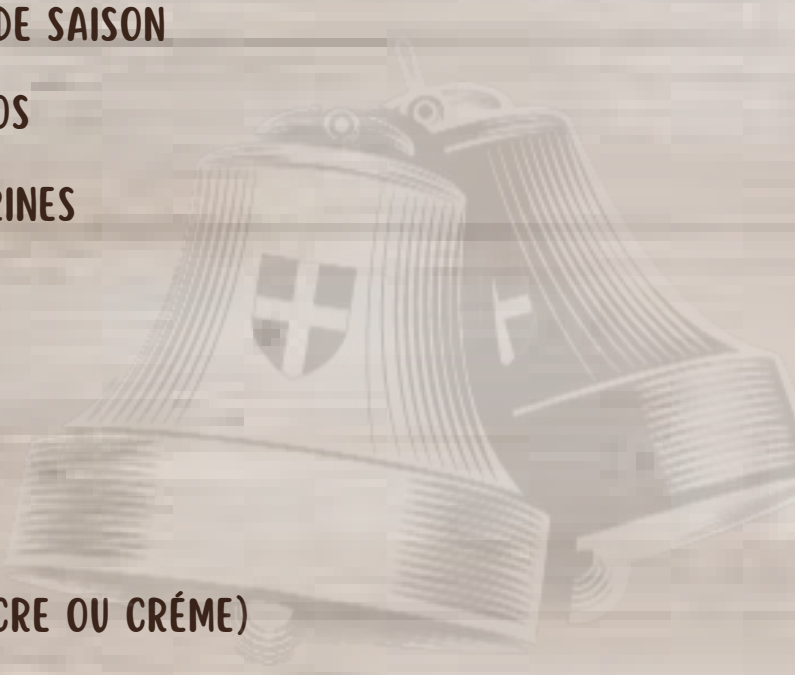
ACCOMPAGNEMENTS

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