

# Bienvenue



L'équipe du restaurant a le plaisir de vous accueillir aux Clarines et de vous faire découvrir une cuisine maison, locale et raffinée, accompagnée d'une belle sélection de vins et de cocktails.

Bon appétit !



## Nos producteurs locaux :

*L'Œuf du Vercors - La ferme des Perce-Neige - Vercors Lait - Ravioles "Mère-Maury" - Boulangerie Gulli Frères de Corrençon - La truite de la Vernaison - Yann primeur - Le Mont chocolat glacier - Saveurs du Vercors*



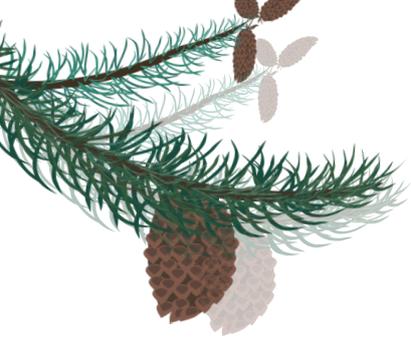


## NOS TAPAS

Ⓥ Bol de frites	6 €
Saucisson : nature ou Beaufort	8 €
Friture d'éperlans, sauce tartare	8 €
Couteaux X10	11 €
Sardines en papillotes au piment d'Espelette, sauce yaourt	12 €
Assiette mixte crevettes / bulots	12 €
Escargots X12	13 €
Camembert rôti au rhum Diplomatico	14 €
Planche de charcuterie et fromages à partager (2 personnes)	18 €

Ⓥ : plat végétarien





## NOS ENTRÉES

- ⓪ *Crème Dubarry, chips de choux kale et noisettes torréfiées* 10 €
- ⓪ *Velouté de potimarron, huile de noix et croûtons* 11 €
- ⓪ *Salade de croustillants au Bleu du Vercors, poires confites, pickles, noix, miel* 13 €
- Salade hivernale, truite fumée, radis noir, myrtilles, crème aneth-agrumes* 13 €
- Cuisses de grenouille, persillade, siphon de pommes de terre* 14 €
- Foie gras, chutney de mangue, brioche maison* 19 €



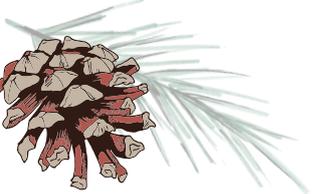
## NOTRE CHOIX DE POISSONS

- Filet de dorade royale à la Grenobloise (câpres, citron, beurre, persil et croûtons)* 24 €
- Truite du Vercors, sauce Chartreuse et noix* 25 €
- Pavé de lotte, sauce hollandaise* 26 €

Tous nos plats sont servis avec notre accompagnement du jour et des légumes de saison.

⓪ : plat végétarien





## NOTRE SELECTION DE VIANDES

<i>Andouillette sauce moutarde à l'ancienne</i>	21 €
<i>Demi magret de canard, sauce aux airelles</i>	24 €
<i>Epaule d'agneau confite, abricots secs, miel et romarin, jus d'agneau</i>	26 €
<i>Filet de bœuf (180 g min), jus de viande corsé ou sauce morilles</i>	32 €

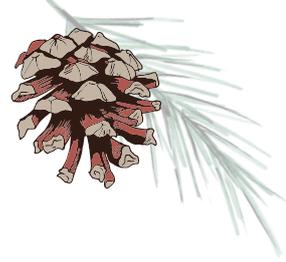
Tous nos plats sont servis avec notre accompagnement du jour et des légumes de saison.



## NOS ASSIETTES-REPAS

⓪ <i>Ravioles de la mère Maury :</i>	
• à la crème	18 €
• au Bleu du Vercors	20 €
• aux Morilles	25 €
⓪ <i>Risotto, courge, parmesan sauge frit</i>	20 €
<i>Grande salade hivernale, saumon fumé, radis noir, myrtilles, crème aneth-agrumes</i>	22 €
⓪ <i>Grande salade de croustillants au Bleu du Vercors, poires confites, pickles, noix, miel, friture de ravioles</i>	22 €
<i>Boite chaude du Vercors, pommes de terre, salade, et charcuterie</i>	25 €

⓪ : plat végétarien



*pour les enfants de moins de 11 ans*



MENU  
AILES D'ANGE

15 €

Sirop au choix

\* \* \*

Steak haché - frites

*ou*

Ravioles à la crème

\* \* \*

Yaourt nature

*ou*

Compote

*ou*

Glace 1 boule

## NOS FROMAGES

*Faisselle de la "ferme des Perce-Neige"*  
*Au choix : nature, miel, fruits rouges, crème*

6 €

*Sélection de fromages secs locaux*

9 €





## NOS DESSERTS MAISON

<i>Tarte au noix</i>	9 €
<i>Mille feuille crème pâtissière grenade</i>	9 €
<i>Poire pochée au vin chaud</i>	9 €
<i>Soupe soufflé chocolat &amp; sa crème glacée au sapin</i>	9 €
<i>Tartelette citron verveine</i>	9 €
<i>Baba Chartreuse</i>	9 €
<i>Café gourmand (4 mignardises)</i>	10 €

## NOS COUPES GLACÉES

Crèmes glacées : vanille, chocolat, caramel, pistache, yaourt, menthe-choco, café, noix de coco, chartreuse, sapin

Sorbets : fraise, citron, abricot, passion, cassis, poire, mangue

<i>Coupe 2 boules / Coupe 3 boules</i>	6 € / 8 €
<i>Dame blanche, Chocolat liégeois ou Caramel liégeois</i>	9 €
<i>Poire Belle-Hélène</i>	10 €
<i>Coupe alcoolisée (Chartreuse, vodka, Get 27 ou poire)</i>	11 €
<i>Supplément chantilly</i>	1 €

