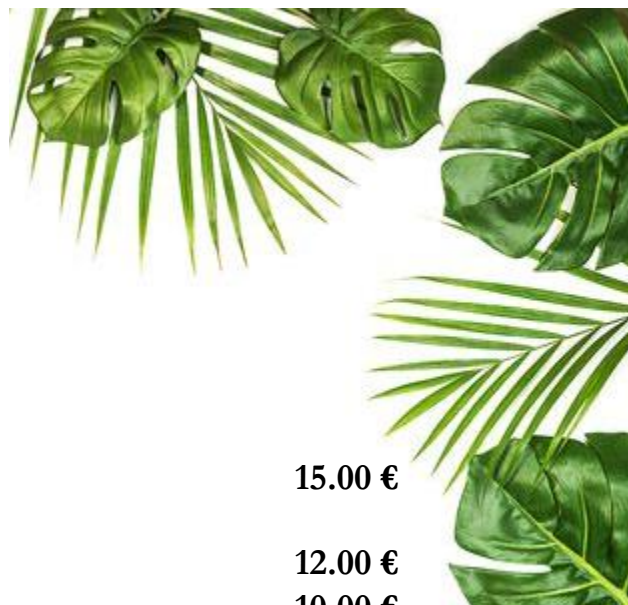


LES CLARINES

★ ★ ★ Hôtel, Restaurant & Bar



COCKTAILS

Mojito Royal	15.00 €
Citron vert, cassonade, menthe fraîche, rhum et champagne	
Américano	12.00 €
Spritz	10.00 €
Chantaco sans alcool	10.00 €
Orange, ananas, citron et grenadine	

CHAMPAGNE

La coupe de Moët Ice	15.00 €
La coupe de Moët & Chandon	12.00 €

JUS DE FRUITS & SODAS

4.00 €

BIERES

Pression Pelforth 25 cl	3.50 €
Pression Affligem 25 cl	4.00 €
Pression Pelforth 50 cl	6.50 €
Pression Affligem 50 cl	7.50 €
Bière Bouteille Jean-Louis 33 cl	6.00 €
Blonde, Super Blonde, Rousse, Brune	
Bière Bouteille Jean-Louis 33 cl	6.50 €
IPA, Framboise	
Tourtel Twist sans alcool	4.00 €

EAUX MINERALES

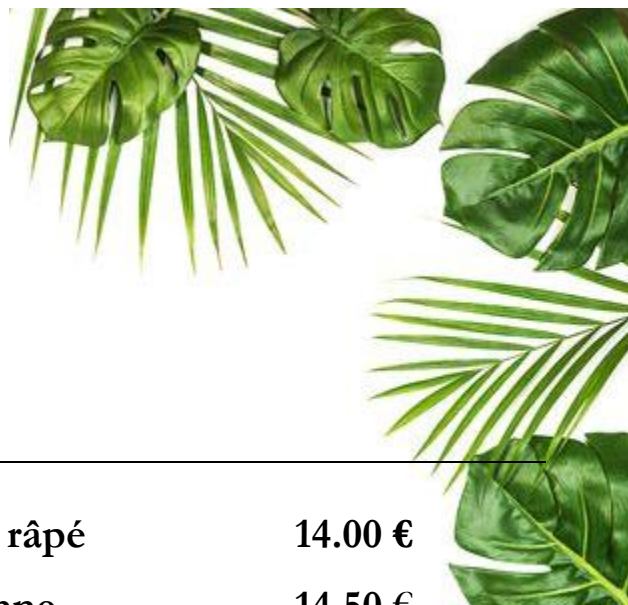
Eau plate ou Gazeuse 75 cl	6.00 €
Sirop à l'eau	2.50 €

BOISSONS CHAUDES

Café	2.00 €
Petit crème	3.00 €
Grand Crème ou Grand Chocolat	4.00 €
Thé ou Infusion	4.00 €
Grog au Rhum	7.00 €

LES CLARINES

★ ★ ★ Hôtel, Restaurant & Bar



LES PETITES FAIMS

Ravioles du Royans au beurre et fromage râpé	14.00 €
La douzaine d'escargots à la bourguignonne	14.50 €
Salade italienne : salade verte, jambon cru, burrata, tomates confites, vinaigrette au pistou	16.50 €
Salade fraîcheur : salade verte, avocat, crevettes, saumon fumé, segments d'orange, pamplemousse	17.50 €
Tartare de bœuf relevé ou clic clac	20.00 €

LES PLANCHES

Planche charcuteries et fromages	22.00 €
jambon cru, coppa de montagne, saucisson de Lyon, chorizo, bleu du Vercors Sassenage, Chèvre de la chèvrerie des Cabrioles Tome du Dauphiné	
Planche xl	26.00 €
poivrons grillés marinés, cœur d'artichaut confit, batoun speck et fromage, rilette de thon, jambon cru, coppa, saucisson, chorizo, terrine maison	
Assiette de frites	6.00 €

MENU ENFANT 15 € (jusqu'à 12 ans)

Saucisson beurre ou tomates vinaigrette

Steak haché frites ou Ravioles au beurre et au fromage râpé

Yaourt ou Glace ou salade de fruits



MENU EPHEMERE

Formule Plat – Dessert 34 €

Entrée – Plat 36 €

Formule Entrée – Plat – Dessert 42 €

Nougat de chèvre aux fruits secs et Carpaccio de betteraves rouges

Jeunes pousses et mayonnaise à la framboise

Ou

Rémoulade au crabe et gelée de tomate

Steak de thon à la piperade

Ou

Filet de bœuf à la plancha

Assiette de fromages du Vercors

Ou

Faisselle de la « Ferme des Perce-neige »

À la crème ou au coulis

Ou

Tartelette citron déstructurée



MENU EPHEMERE

Formule Plat - Dessert 34 €

Entrée - Plat 36 €

Formule Entrée – Plat – Dessert 42 €

Gaufre de pommes de terre à la truite fumée de la Vernaison
Crème acidulée à l'aneth

Ou

Assiette Vercors

Salade verte, toasts au Bleu du Vercors-Sassenage, jambon cru

Filet de bar sauce vierge

Ou

Carré d'agneau rôti au four à la fleur de thym

Assiette de fromages du Vercors

Ou

Faisselle de la « Ferme des Perce-neige »
À la crème ou au coulis

Ou

Ananas frais



MENU EPHEMERE

Formule Plat - Dessert 34 €

Entrée - Plat 36 €

Formule Entrée – Plat – Dessert 42 €

Terrine de foie gras maison au porto blanc

Chutney du moment et brioche toastée

Ou

Salade fraîcheur

Salade verte, avocat, crevettes, saumon fumé, segments d'orange et pamplemousse

Ballotine de truite de la Vernaison

Sauce au bleu du Vercors-Sassenage et aux noix du Dauphiné

Ou

Entrecôte Angus à la plancha

Assiette de fromages du Vercors

Ou

Faisselle de la « Ferme des Perce-neige »

À la crème ou au coulis

Ou

Soufflé glacé à la Chartreuse



MENU EPHEMERE

Formule Plat - Dessert 34 €

Entrée - Plat 36 €

Formule Entrée – Plat – Dessert 42 €

Terrine maison aux noisettes

Ou

La douzaine d'escargots à la bourguignonne

Filet de St Pierre sauce aïoli

Ou

Pluma de porc ibérique sauce au chorizo

Assiette de fromages du Vercors

Ou

Faisselle de la « Ferme des Perce-neige »

À la crème ou au coulis

Ou

Fondant au chocolat noisette mi- cuit glace noisette



MENU EPHEMERE

Formule Plat - Dessert 34 €

Entrée - Plat 36 €

Formule Entrée – Plat – Dessert 42 €

Œuf parfait émulsion à la verveine

Ou

Panna cotta au chorizo, salade verte et vinaigrette balsamique

Filet de daurade et jus de moules crémé au curcuma

Ou

Suprême de pintade jus à la moutarde violette et myrtilles

Assiette de fromages du Vercors

Ou

Faisselle de la « Ferme des Perce-neige »

À la crème ou au coulis

Ou

Tiramisu



MENU EPHEMERE

Formule Plat - Dessert 34 €

Entrée - Plat 36 €

Formule Entrée – Plat – Dessert 42 €

Escalope de foie gras poêlée au gruë de cacao

Ou

Salade Marcelline

Chausson feuilleté au Saint Marcellin et bacon

Dos de cabillaud au beurre d'orange

Ou

Souris d'Agneau confite aux épices du grand sud
Semoule parfumée

Assiette de fromages du Vercors

Ou

Faisselle de la « Ferme des Perce-neige »
À la crème ou au coulis

Ou

Nougat glacé



MENU EPHEMERE

Formule Plat - Dessert 34 €

Entrée - Plat 36 €

Formule Entrée – Plat – Dessert 42 €

Éventail de melon et jambon cru

Ou

Mousseline de poisson et gelée de tomates au basilic

Croustillant de saumon, purée de cèleri et condiment citron

Ou

Caille laquée à la confiture de cerise noire

Assiette de fromages du Vercors

Ou

Faisselle de la « Ferme des Perce-neige »

À la crème ou au coulis

Ou

Profiteroles au chocolat chaud et chantilly



MENU EPHEMERE

Formule Plat - Dessert 34 €

Entrée - Plat 36 €

Formule Entrée – Plat – Dessert 42 €

Aspic en gelée

Ou

Cannelloni croustillant à la brandade de morue en feuille de brick

Gambas sautées aux pétales d'ail

Ou

Médailon de filet mignon de porc sauce au miel et aux épices

Assiette de fromages du Vercors

Ou

Faisselle de la « Ferme des Perce-neige »

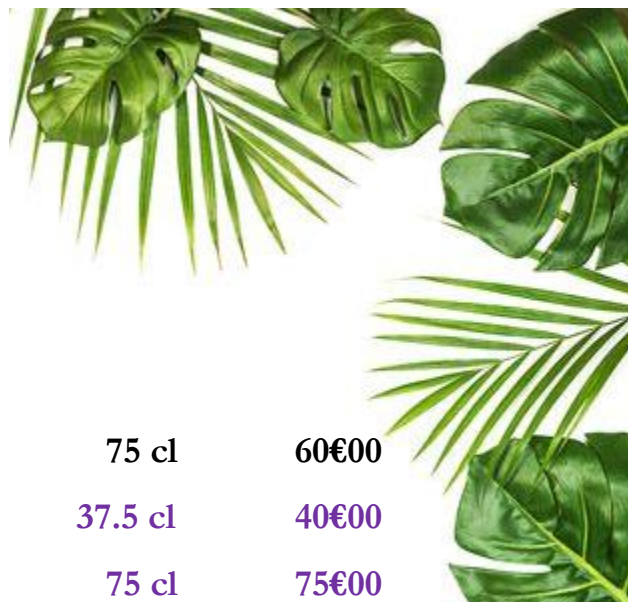
À la crème ou au coulis

Ou

Soupe de fraises à la menthe glace vanille

LES CLARINES

★ ★ ★ Hôtel, Restaurant & Bar







CHAMPAGNES

156	Mercier	75 cl	60€00
152	Moët & Chandon <i>Brut Impérial Blanc</i>	37.5 cl	40€00
154	Moët & Chandon <i>Brut Impérial Blanc</i>	75 cl	75€00
157	Louis Roederer <i>Brut Premier</i>	75 cl	90€00
	Cristal Roederer	75 cl	280€00

CLAIRETTE DE DIE A.O.C.

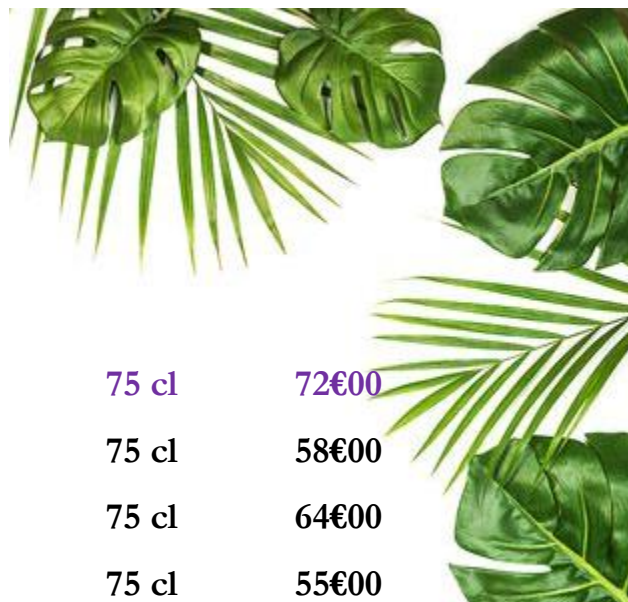
143	Clairette de Die <i>Tradition</i>	75 cl	24€00
-----	-----------------------------------	-------	-------

COTES DU RHONE A.O.P. ROUGES

	73	Côte Rôtie <i>Les Bécasses</i> Chapoutier	75 cl	82€00
	72	Châteauneuf du Pape <i>Château de la Gardine</i>	75 cl	72€00
	67	Châteauneuf du Pape <i>Château de la Gardine</i>	50 cl	48€00
	74	Cornas <i>Rebel</i> David Reynaud	75 cl	62€00
	70	Saint Joseph <i>Déchants</i> Chapoutier	75 cl	43€00
	75	Saint Joseph <i>Déchants</i> Chapoutier	37.5 cl	25€00
	68	Gigondas <i>Brunel de la Gardine</i>	75 cl	48€00
	52	Côtes du Rhône Village <i>Rasteau Château de la Gardine</i>	75 cl	36€00
	55	Côtes du Rhône Village <i>Rasteau Château de la Gardine</i>	50 cl	26€00
	53	Crozes Hermitage <i>Les Meysonniers</i> Chapoutier	75 cl	38€00
	54	Crozes Hermitage <i>Les Meysonniers</i> Chapoutier	37.5 cl	21€00
	63	Côtes du Rhône <i>Château Saint-Roch</i>	75 cl	26€00

LES CLARINES

★ ★ ★ Hôtel, Restaurant & Bar



BORDEAUX A.O.P. ROUGES

108	Pomerol <i>Fugue Nénin</i>	75 cl	72€00
118	Saint Julien <i>Les Fiefs de Lagrange</i>	75 cl	58€00
116	Pauillac <i>L'héritier Grand Puy Ducass</i>	75 cl	64€00
112	Pauillac <i>Baron Nathaniel</i>	75 cl	55€00
104	Saint Emilion <i>Cheval noir</i>	75 cl	36€00
91B	Saint Emilion <i>Cheval noir</i>	37.5 cl	22€00
???	Château Haut de Selve Grave	75 cl	34€00

VIN DE PAYS DES CÔTES CATALANES

47	L'atypique <i>Pierre Talayrach</i>	75 cl	28€00
----	------------------------------------	-------	-------

BOURGOGNES A.O.P. ROUGES

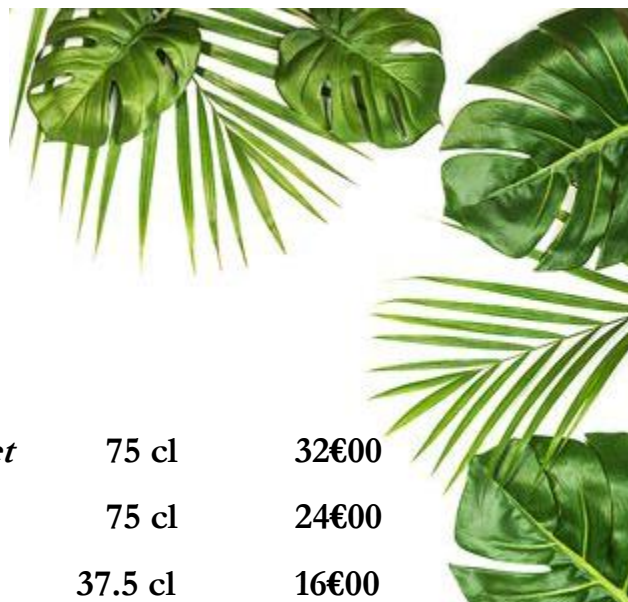
110	Chassagne Montrachet <i>Louis Jadot</i>	75 cl	78€00
97	Savigny les Beaune <i>Joseph Drouhin</i>	75 cl	56€00
76	Pernand Vergelesses 1 ^{er} Cru <i>Clos de la Croix de Pierre</i>	75 cl	62€00
100	Santenay <i>Joseph Drouhin</i>	75 cl	48€00
94	Rully <i>Joseph Drouhin</i>	75 cl	52€00
78	Rully <i>Joseph Drouhin</i>	37.5 cl	30€00
87	Côte de Beaune Village <i>Joseph Drouhin</i>	75 cl	48€00
98	Mercurey <i>Château de Chamirey</i>	75 cl	46€00

BEAUJOLAIS A.O.P. ROUGES

62	Moulin à Vent	75 cl	36€00
61	Saint Amour	75 cl	32€00
58	Morgon <i>Côte du Py</i> Dominique Piron	75 cl	34€00
56	Brouilly	75 cl	28€00

LES CLARINES

★ ★ ★ Hôtel, Restaurant & Bar



SAVOIE A.O.P. ROUGES

46	Mondeuse Sainte Barbe <i>Domaine Bouvet</i>	75 cl	32€00
43	Gamay <i>Domaine Bouvet</i>	75 cl	24€00
42	Gamay <i>Domaine Bouvet</i>	37.5 cl	16€00

PINOT NOIR ALSACE A.O.P.

136	Léon Beyer	75 cl	32€00
137	Léon Beyer	37.5 cl	17€00

PROVENCE A.O.P. ROUGES

101	Côtes de Provence <i>Dom. de la Croix</i>	75 cl	38€00
101B	Côtes de Provence <i>Dom. de la Croix</i>	50 cl	28€00

BAUX DE PROVENCE A.O.P. ROUGE

69	Château d'Estoublon	75 cl	46€00
----	---------------------	-------	-------


COTES DU ROUSSILLON VILLAGE A.O.P. ROUGE

148	Les vignes de <i>Bila-Haut</i>	75 cl	28€00
-----	--------------------------------	-------	-------

CHÂTILLON EN DIOS A.O.P. ROUGES

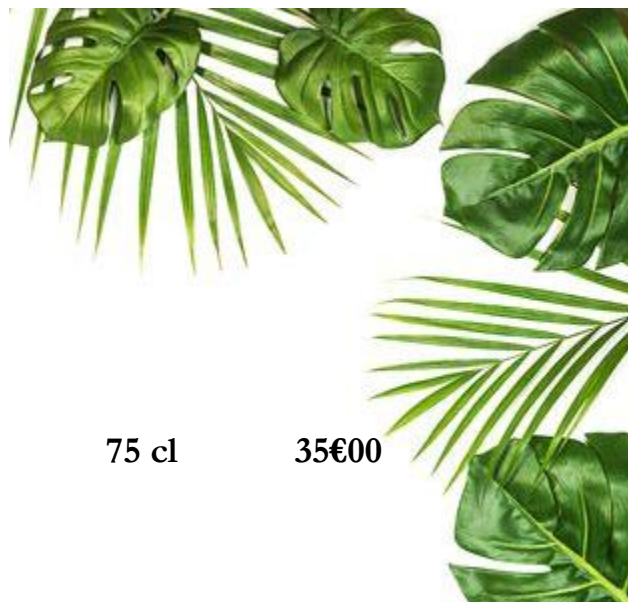
	146	Chatillon en Diois <i>Fût de chêne</i>	75 cl	26€00
---	-----	--	-------	-------

LOIRE A.O.C. ROUGES

	84	Sancerre <i>Henri Bourgeois</i> <i>Les Bonnes Bouches</i>	75 cl	42€00
	81	Saint Nicolas de Bourgueil <i>Frédéric Mabileau Cuvée Les Rouillères</i>	75 cl	32€00
	79	Saumur Champigny <i>Domaine des Elettes</i>	75 cl	28€00

LES CLARINES

★ ★ ★ Hôtel, Restaurant & Bar



SUD OUEST A.O.P. ROUGES

44 Madiran Bouscassé *Alain Brumont* 75 cl 35€00

CITEE DE CARCASSONNE IGP ROUGE

50 Domaine de l'Estagnère 75 cl 24€00
Sans sulfites ajoutés

SAVOIE A.O.P. BLANCS

10 Chignin Bergeron *La Bergeronelle* 75 cl 36€00
Les Fils de René Quénard

01 Chignin Bergeron *La Bergeronelle* 50 cl 28€00
Les Fils de René Quénard

12 Apremont *Prestige des Rocailles* 75 cl 24€00

11 Apremont *Prestige des Rocailles* 37.5 cl 15€00

ROUSETTE DE SAVOIE A.O.P. BLANC

16 Roussette *Cru Monterminod* 75 cl 32€00

COTES DU RHONE A.O.P. BLANCS



32 Condrieu *Invitare M. Chapoutier* 75 cl 68€00

28 Crozes Hermitage *La Petite Ruche* 75 cl 36€00
M. Chapoutier

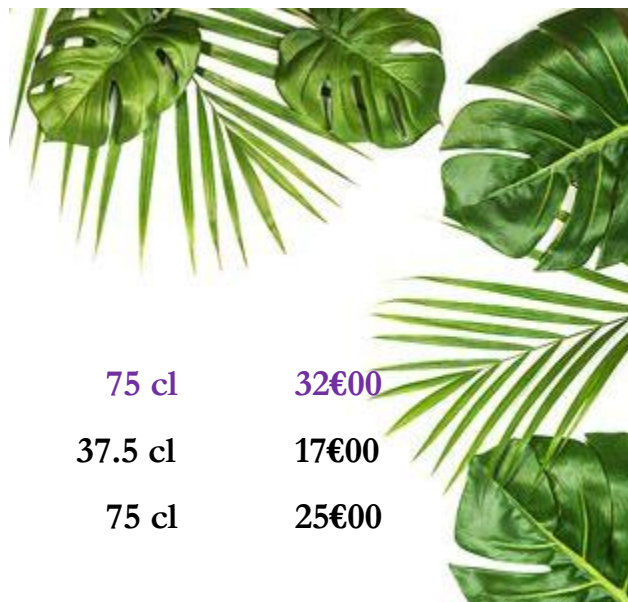
VIN DE PAYS DES COTEAUX DE L'ARDECHE BLANC



18 Viognier de l'Ardèche 75 cl 26€00
Domaine Des Granges de Mirabel

LES CLARINES

★ ★ ★ Hôtel, Restaurant & Bar



ALSACE A.O.C. BLANCS

23	Pinot Gris <i>Léon Beyer</i>	75 cl	32€00
15	Pinot Gris <i>Léon Beyer</i>	37.5 cl	17€00
22	Riesling <i>Léon Beyer</i>	75 cl	25€00

BOURGOGNES A.O.C. BLANCS

36	Chassagne Montrachet <i>Louis Jadot</i>	75 cl	68€00
37	Meursault <i>Louis Jadot</i>	75 cl	66€00
35	Chablis premier cru	75 cl	48€00
34	Chablis <i>La Manufacture</i>	37.5 cl	22€00
31	Saint Véran <i>Louis Jadot</i>	75 cl	38€00
30	Saint Véran <i>Louis Jadot</i>	37.5 cl	22€00

PROVENCE A.O.C. BLANCS

14	Côtes de Provence <i>Clos Mireille Domaines Ott</i>	75 cl	48€00
6	Château Ste Roseline - Lampe de Méduse	75 cl	34€00
4	Château Ste Roseline - Lampe de Méduse	50 cl	28€00

LOIRE A.O.C. BLANCS

 02	Sancerre <i>Henri Bourgeois</i> <i>La Grande Réserve</i>	75 cl	38€00
--	---	-------	-------

CHÂTILLON EN DIOS A.O.P. BLANCS

25	Chatillon en Diois <i>Domaine de la Gouyarde Aligoté</i>	75 cl	22€00
----	---	-------	-------

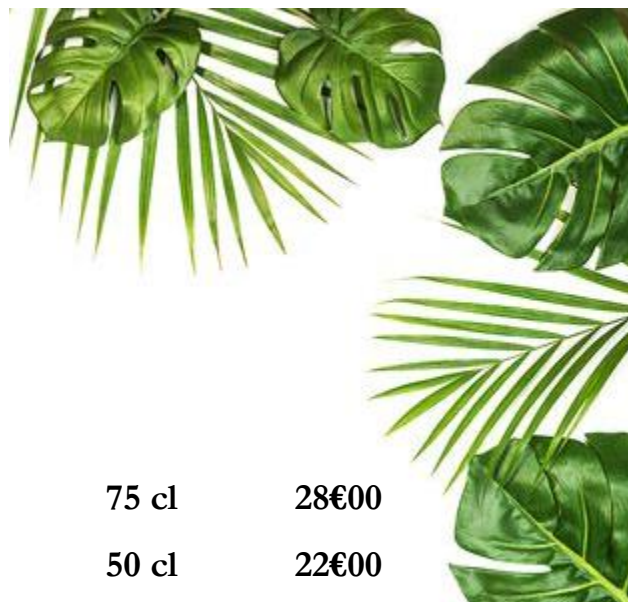
VINS DE PAYS DES COTES DE GASCOGNE BLANC

07	Côté <i>Domaine du Tariquet</i>	75 cl	24€00
24	Premières Grives <i>Domaine du Tariquet</i>	75 cl	24€00

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Carte des vins de l'été 2022 éditée le 18 Mai 2022

LES CLARINES

★ ★ ★ Hôtel, Restaurant & Bar



LANGUEDOC IGP ROSES

135	Château Puech-Haut	75 cl	28€00
134	Château Puech-Haut	50 cl	22€00

COTES DU RHONE AOC ROSES

128	Tavel <i>Beaurevoir</i>	75 cl	28€00
-----	-------------------------	-------	-------

COTES DE PROVENCE AOC ROSES

130	<i>Domaine Ott - Clos Mireille</i>	75 cl	58€00
102	Château Ste Roseline - <i>Lampe de Méduse</i>	75 cl	34€00
132	Château Ste Roseline - <i>Lampe de Méduse</i>	50 cl	24€00
124	<i>Dom. de la Croix - Cuvée éloge cru classé</i>	75 cl	34€00
124	<i>Dom. de la Croix - Cuvée éloge cru classé</i>	50 cl	23€00
121	BY. OTT	75 cl	30€00
138	BY. OTT	50 cl	18€00
105	Château St Roseline - <i>Perle de Roseline</i>	75 cl	25€00