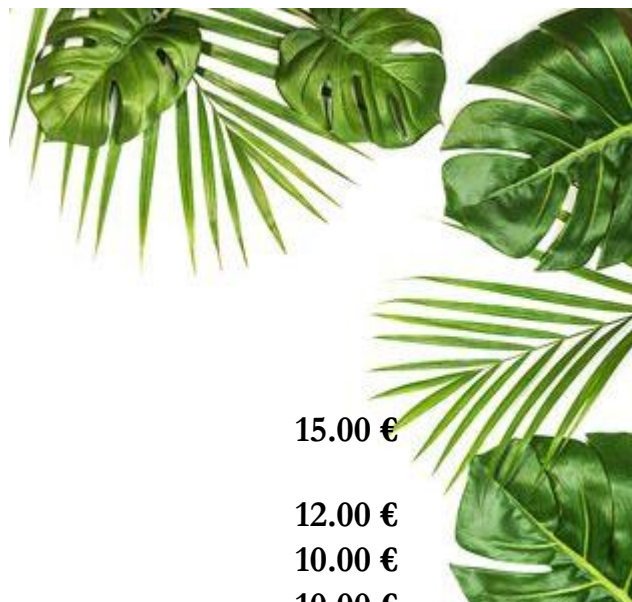


LES CLARINES

★ ★ ★ 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



ENTREES

Terrine maison aux noisettes	9.50 €
Burrata sur carpaccio de tomates anciennes	14.00 €
La douzaine d'escargots à la bourguignonne	14.50 €
Assiette de melon et jambon cru	16.00 €
Gaufre de pommes de terre à la truite fumée de la Vernaison Crème acidulée à l'aneth	16.00 €
Terrine de foie gras maison au porto blanc Chutney du moment et brioche toastée	18.50 €
Assiette de jambon « Pata Negra Bellota » Pan con tomate	26.00 €

ASSIETTES REPAS

Ravioles au beurre et au gruyère	13.50 €
Assiette Vercors Salade verte, toasts au Bleu du Vercors, jambon cru	16.00 €
Salade fraîcheur : Salade verte, avocat, crevettes entières, saumon fumé, segments d'orange, pamplemousse	17.50 €
Assiette de frites	6.00 €
Tartare de bœuf relevé ou clic clac	18.50 €

LES CLARINES

★ ★ ★ Hôtel, Restaurant & Bar



GRILL

Andouillette de Troyes 5 A	18.00 €
Brochette de poulet marinée aux épices douces	18.00 €
Pluma de porc Iberico sauce chimichouri	19.00 €
Thon grillé à la piperade	22.00 €
Brochette de bœuf marinée aux épices douces	24.00 €
Filet de bar sauce vierge	26.00 €
Gambas aux herbes de Provence	28.00 €
Entrecôte de bœuf Angus	30.00 €
Filet de bœuf à la fleur de sel	32.00 €

MENU ENFANT 14 € (jusqu'à 12 ans)

Steak haché frites

Ou

Ravioles au beurre et au fromage râpé

Faisselle de la « ferme Perce-Neige »

Ou

Glace



MENU DU GRILL 32 €

Entrée – Plat ou Plat – Dessert 26 €

Burrata sur carpaccio de tomates anciennes

Ou

Œufs mimosa aux anchois

Ou

Terrine maison

Brochette de bœuf marinée aux épices douces

Ou

Andouillette de Troyes 5 A

Ou

Thon à la piperade

Faisselle de la « Ferme des Perce-neige »

À la crème ou au coulis de framboise

Ou

Soupe de fraises

Glace vanille

Ou

Ananas frais

LES CLARINES

★ ★ ★ Hôtel, Restaurant & Bar



FROMAGES

Faisselle de la « ferme des Perce-Neige » A la crème ou au coulis	6.00 €
Assiette de fromages du Vercors	9.00 €

DESSERTS

Ananas frais	8.00 €
Soupe de fraises Glace vanille	8.50 €
Nougat glacé	8.50 €
Tartelette au citron	8.50 €
Entremet croustillant au chocolat Sorbet à la cerise	8.50 €