



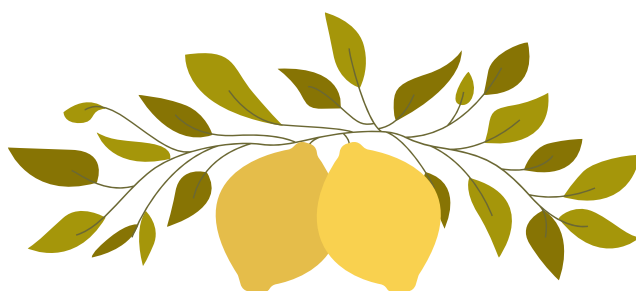
# Bienvenue

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 :**

*La Chèvrerie des Cabrioles - L'Œuf du Vercors - La ferme des Perce-Neige - Coopérative laitière de Villard-de-Lans - Ravioles "Mère-Maury" - Boulangerie Gulli Frères de Corrençon - La truite de la Vernaison - Yann primeur - Le Mont chocolat glacier*





⓪ Bol de frites	6 €
⓪ Friture de ravioles	8 €
⓪ Houmous betteraves et feta	8 €
Saucisson : nature, Beaufort ou noisette	8 €
⓪ Mozzarella burrata, pêche givrée	10 €
Friture d'éperlans sauce tartare	10 €
Abanico grillé <i>(porc mariné)</i>	10 €
Couteaux x10	11 €
Samossas aux gambas x3	12 €
Moules farcies x12	12 €
Escargots x12	13 €
Planche de charcuterie et fromage	18 €
Planche du grill <i>(Abanico, saucisse au bleu, chipolata, merguez, brochette d'onglet de boeuf)</i>	20 €

⓪ : plat végétarien



## NOS ENTRÉES

⓪ *Gaspacho siphon mozzarella stracciatella, pesto aux noix de Grenoble* 11 €

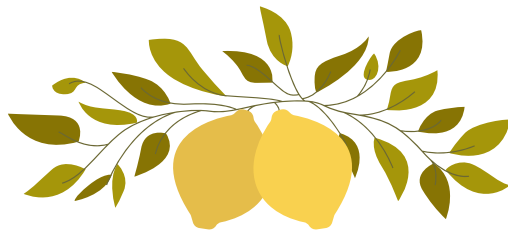
⓪ *Salade de chèvre chaud corrençonnais, noix de Grenoble, vinaigrette miel - citron* 12 €

*Carpaccio de boeuf, copeaux de parmesan et persillade* 12 €

*Soupe de melon, chips de jambon cru* 12 €

*Truite confite dans sa feuille de nori, crémeuse de petits pois, menthe poivrée et mendiant de fruits secs* 14 €

*Tataki de thon, guacamole, sauce yaourt et chips de tortilla* 14 €



## NOS POISSONS

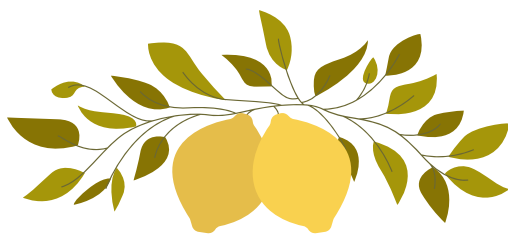
*Espadon sauce vierge* 23 €

*Poulpe grillé, sauce vierge* 23 €

*Saumon cajun, sauce beurre blanc* 24 €

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

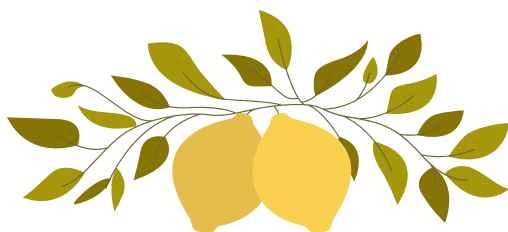
⓪ : plat végétarien



## NOS VIANDES

<i>Côte de porc, sauce chimichurri</i>	19 €
<i>Tartare au couteau, frites et salade</i>	23 €
<i>Brochette de magret de canard et abricots, sauce aigre douce</i>	24 €
<i>Pavé de quasi de veau, jus corsé</i>	24 €
<i>Entrecôte, beurre maître d'hôtel</i>	26 €

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



## NOS ASSIETTES-REPAS

Ⓟ <i>Ravioles de la mère Maury :</i>	
• à la crème	17 €
• au Bleu du Vercors	19 €
Ⓟ <i>Gnocchis maison, crème de piquillos et parmesan</i>	18 €
Ⓟ <i>Poke bowl : riz à sushi, crevettes, graines de sésame au wasabi, cubes de mangue et d'avocat, edamame, algues wakame, sauce soja</i>	21 €
Ⓟ <i>Grande salade de chèvre chaud corrençonnais, noix de Grenoble, ravioles frites, vinaigrette miel - citron</i>	21 €
Ⓟ <i>Grande salade de tomates anciennes, burrata, pêches et olives</i>	22 €

Ⓟ : plat végétarien

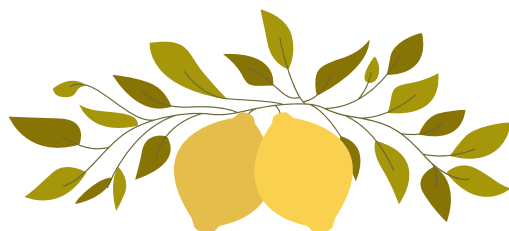


*pour les enfants de moins de 11 ans*

**Steak haché - frites**  
*ou*  
**ravioles à la crème**

\* \* \*

**Yaourt nature**  
*ou*  
**glace push-up**  
*ou*  
**compote**



## **NOS FROMAGES**

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

6 €

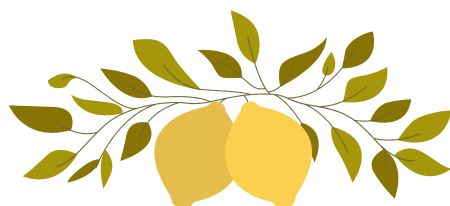
*Sélection de fromages secs locaux*

9 €



## NOS DESSERTS MAISON

<i>Île flottante</i>	8 €
<i>Finger pistache framboise</i>	9 €
<i>Pavlova fruits rouges</i>	9 €
<i>Tiramisu en verrine</i>	9 €
<i>Pêche pochée à la lavande, crémeux pêche et crumble amande</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

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

<i>Coupe 2 boules</i>	5 €
<i>Coupe 3 boules</i>	7 €
<i>Dame blanche, chocolat liégeois ou caramel liégeois</i>	8 €
<i>Fraise ou Pêche Melba</i>	9 €
<i>Coupe alcoolisée (chartreuse, vodka, Get 27 ou poire)</i>	10 €
<i>Supplément chantilly</i>	1 €