



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 :

Chèvrerie des Cabrioles - 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

⓪	Bol de frites	6 €
	Saucisson nature	8 €
	Friture d'éperlans, sauce tartare	10 €
⓪	Croustillants de potimarron, crème de champignons et éclats de noisettes	10 €
	Couteaux x10	11 €
	Escargots x12	13 €
⓪	Camembert rôti	13 €
	Foie gras poêlé, prunes rôties et crumble amandes	18 €
	Planche de charcuterie et fromages locaux à partager ou pas	20 €



⓪ : plat végétarien

NOS ENTRÉES



-  Velouté de potimarron, crème fouettée au bleu du Vercors et noisettes torréfiées 12 €
-  Tarte fine aux oignons doux des Cévennes, tome de montagne et noix de Grenoble 12 €
-  Betteraves multicolores rôties, chèvre frais fermier et crumble de pain 13 €
-  Salade de croustillant au bleu du Vercors, poires rôties, betteraves cuites et graines de courges 14 €
-  Œuf parfait de Corrençon, crème de cèpes du Vercors et mouillettes de pain 14 €
-  Gravlax de truite de la Vernaison, pickles de légumes racines et crème raifort 15 €
- Terrine de chevreuil, trompettes de la mort, pistaches, chutney oignons 15 €



 : plat végétarien

NOTRE SELECTION DE VIANDES

Ballotine de volaille aux champignons et sauce forestière	24€
Demi magret de canard, jus de gibier et déclinaison de coings	28 €
Joue de bœuf confite 7h, sauce au vin rouge et genièvre	27 €
Filet de bœuf (180g env), jus corsé	32 €
Ou sauce morilles	35 €



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

NOTRE CHOIX DE POISSONS

Cabillaud émulsion beurre de noix	25 €
Omble chevalier, huile persillée	27 €
Saint Jacques snackées, fumet de crustacés	28 €





NOS ASSIETTES REPAS

Ravioles de la mère Maury :

- à la crème 18 €
- ⑦ • au Bleu du Vercors 20 €
- aux Morilles 25 €
- ⑦ Falafels, sauce yaourt, pain pita et légumes 22 €
- ⑦ Grande salade de croustillant au bleu 23 €

MENU AILES D'ANGES

Pour les enfants de moins de 11 ans

Sirop au choix

* * *

Steak haché - frites

ou

Ravioles à la crème

* * *

Yaourt nature ou Compote Ou Glace Impulsion

15 €

NOS FROMAGES

Faisselle de la "ferme des Perce-Neige"

Au choix : nature, miel, coulis de fruits rouges, crème

6 €

Sélection de fromages secs locaux

9 €



NOS DESSERTS MAISON



Tarte fine aux pommes et caramel beurre salé	10 €
Moelleux au chocolat et cœur châtaigne	10 €
Mont blanc aux myrtilles et meringue	10 €
Cheese cake potimarron et spéculoos	10 €
Clafoutis aux prunes et glace sureau	10 €
Soufflé chaud à la Chartreuse et sorbet pomme	10 €
Profiteroles	10 €
Café gourmand (4 mignardises)+ 2€ pour un thé	12 €

NOS COUPES GLACEES



Crèmes glacées : vanille, chocolat, caramel, pistache, café, noix de coco, chartreuse

Sorbets : fraise, citron, abricot, framboise, pêche



Coupe 2 boules / Coupe 3 boules	6 € / 8 €
Dame blanche ou Chocolat liégeois ou Caramel liégeois	9 €
Coupe alcoolisée Chartreuse ou vodka ou poire	12 €
Supplément chantilly	1 €