

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 - 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





Ⓟ	<i>Bol de frites</i>	6 €
	<i>Saucisson de Savoie</i>	8 €
	<i>Friture d'éperlans, sauce tartare</i>	10 €
	<i>Crevettes roses x12</i>	10 €
Ⓟ	<i>Bonbons de reblochon x4</i>	12 €
	<i>Escargots x12</i>	13 €
Ⓟ	<i>Camembert rôti</i>	13 €
	<i>6 Huitres n°3 de Marennes d'Oléron</i>	14 €
	<i>Planche de charcuterie et fromages locaux à partager ou pas</i>	20 €

Ⓟ : plat végétarien





NOS ENTRÉES

-  *Velouté de potimarron, éclats de châtaigne et huile de truffe* 12 €
-  *Tarte fine aux poireaux confits et Saint Marcellin,
jeunes pousses de roquette* 12 €
- Cromesquis de pied de cochon sur lit de lentilles vertes du
Puy, vinaigrette au vin jaune* 13 €
-  *Carpaccio de betteraves et glace balsamique* 13 €
- Soupe de poissons, rouille et croutons* 13 €
-  *Salade de croustillants au Bleu du Vercors, ananas poêlé
pickles, noix de Grenoble torréfiées* 14 €
- Foie gras maison, gel grenade, briochette* 19 €

 : plat végétarien





NOTRE CHOIX DE POISSONS

<i>Pave de lieu jaune, sauce hollandaise</i>	23 €
<i>Filet de truite du Vercors rôti au beurre noisette</i>	25 €
<i>Dos de bar, sauce Clairette de Die</i>	27 €

NOTRE SELECTION DE VIANDES

<i>Côte de cochon cuite dans son jus</i>	19 €
<i>Suprême de pintade, sauce au bleu</i>	22 €
<i>Joue de bœuf confite</i>	26 €
<i>Souris d'agneau au miel, romarin et ail</i>	28 €
<i>Pavé de filet de bœuf, jus de viande corsé</i>	32 €
<i>ou sauce morilles</i>	35 €

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





NOS ASSIETTES - REPAS

- Ravioles de la mère Maury :*
- à la crème 18 €
 - au Bleu du Vercors 20 €
 - aux Morilles 25 €
- Ⓟ *Grande salade de croustillants au Bleu du Vercors, ananas poêlés, pickles, noix de Grenoble torréfiées* 22 €
- Ⓟ *Gnocchis maison au potimarron, parmesan sauge frit* 24 €
- Boîte chaude du Vercors, pommes de terre, salade et charcuterie* 25 €

Ⓟ : plat végétarien

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

*Au choix : nature, miel, coulis de fruits exotiques
ou myrtilles, crème, sucre*

6 €

Sélection de fromages secs locaux

9 €



NOS DESSERTS MAISON

<i>Tartelette aux myrtilles</i>	8 €
<i>Ile flottante à la praline rose</i>	8 €
<i>Croustillant au chocolat</i>	10 €
<i>Cheese cake au citron yuzu</i>	10 €
<i>Finger praliné et marrons</i>	10 €
<i>Soupe soufflée chocolat et sa crème glacée au sapin</i>	10 €
<i>Café gourmand (4 mignardises) + 2€ pour un thé</i>	12 €

NOS COUPES GLACÉES

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

Sorbets : fraise, citron, passion, myrtille, poire

<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 ou poire)</i>	12 €
<i>Supplément chantilly</i>	1 €

