

# 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*

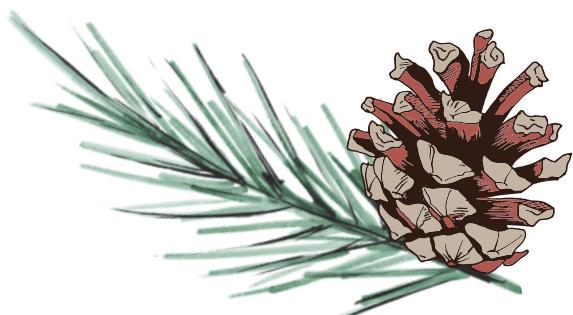




## NOS TAPAS

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

 : *plat végétarien*



## NOS ENTRÉES



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

Ⓐ : *plat végétarien*





## NOTRE CHOIX DE POISSONS

*Pave de lieu jaune, sauce hollandaise* 23 €

*Filet de truite du Vercors rôti au beurre noisette* 25 €

*Dos de bar, sauce Clairette de Die* 27 €

## NOTRE SELECTION DE VIANDES

*Côte de cochon cuite dans son jus* 19 €

*Suprême de pintade, sauce au bleu* 22 €

*Joue de bœuf confite* 26 €

*Souris d'agneau au miel, romarin et ail* 28 €

*Pavé de filet de bœuf, jus de viande corsé* 32 €

*ou sauce morilles* 35 €

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





## NOS ASSIETTES - REPAS

*Raviolies 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 €

*Boite 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*

**Raviolies à la crème**

\* \* \*

**Yaourt nature ou Compote ou Glace Impulsion**

15 €

## NOS FROMAGES

**Faisselle de la ferme**

6 €

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

**Sélection de fromages secs locaux**

9 €



## NOS DESSERTS MAISON

<i>Tartelette aux myrtilles</i>	8 €
<i>Île 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 €
--	-----

*Poire Belle-Hélène*

*Coupe alcoolisée (Chartreuse, vodka ou poire)*

*Supplément chantilly*

