



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 -
Coopérative laitière de Villard-de-Lans -
Yann primeur - Ravioles "Mère-Maury"-
Saveurs du Vercors- Le Mont chocolat glacier
Boulangerie Gulli Frères de Corrençon -
La truite de la Vernaison*



Ⓟ <i>Bol de frites</i>	7 €
<i>Saucisson nature</i>	8 €
<i>Crevettes (12 pièces)</i>	10 €
<i>Accras de morue (8 pièces)</i>	11 €
Ⓟ <i>Stracciatella, tomates cerises, pignons, huile d'olive</i>	11 €
<i>Abanico grillé (porc mariné)</i>	12 €
Ⓟ <i>Œufs mayonnaise à la truffe (6 demis)</i>	12 €
<i>Planche de charcuterie et fromages locaux à partager ou pas</i>	20 €

Ⓟ : plat végétarien





NOS ENTRÉES

- Ⓥ Gaspacho de tomates, sorbet vinaigre balsamique 11 €
- Ⓥ Salade de chèvre frais des Cabrioles, pêches rôties, miel 12 €
- Carpaccio de boeuf angus, dés de bleu du Vercors et huile de pistache 12 €
- Ⓥ Velouté de petits pois, menthe, citron et ricotta 12 €
- Truite confite par nos soins, fenouil croquant, agrumes et amandes 14 €
- Ⓥ Déclinaison de tomates anciennes, burrata crémeuse, tomates cerises confites, croûtons de focaccia, huile de basilic 14 €
- Carpaccio de Saint-Jacques, huile d'olive et fenouil sauvage bio, rubans de concombre, gel pomme verte et sarrasin grillé 18 €

Ⓥ : plat végétarien





NOS POISSONS

<i>Fish de perche, sauce tartare</i>	22 €
<i>Pavé de mérrou malabar, beurre blanc citron gingembre</i>	23 €
<i>Brochette de dorade et rouget barbet, sauce amande, citron et herbes de provence</i>	25 €
<i>Poulpe grillé sauce yaourt, ail noir et sésame</i>	27 €

NOS VIANDES

<i>Brochette de poulet au citron confit, sauce vierge</i>	21 €
<i>Lagarto de poitrine de porc, jus réduit à l'orange, vinaigre de xéres</i>	23 €
<i>Tartare de bœuf préparé au couteau, frites et salade</i>	24 €
<i>Pavé de quasi de veau, sauce chimichurri</i>	26 €
<i>Filet de boeuf, jus de viande corsé</i>	30 €
<i>ou sauce morilles ou sauce bleu</i>	33 €

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 €
 - au Morilles 25 €
- Ⓥ **Poke bowl :** riz à sushi, crevettes, graines de sésame grillées 24 €
au kimchi, mangue, avocat, edamame, algues wakame et sauce soja
- Ⓥ **Salade XL parfait de chèvre, pêches rôties et miel** 21 €
- Ⓥ **Grande salade de tomates anciennes, burrata crémeuse** 23 €

MENU AILES D'ANGES

pour les enfants de moins de 11 ans

Sirop au choix (fraise, citron, menthe, grenadine, pêche, kiwi)

* * *

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 rouges, crème

6 €

Sélection de fromages secs locaux

9 €



NOS DESSERTS MAISON

<i>Mousse au chocolat, noix de macadamia torréfiées</i>	8 €
<i>Flan patissier vanille</i>	8 €
<i>Cheese cake pêche et son crémeux du verger</i>	9 €
<i>Crème viennoise chocolatée, caramel et fruits secs</i>	9 €
<i>Tarte citron et crème pralinée aux noisettes</i>	9 €
<i>Financier praline rose, framboise et chantilly</i>	10 €
<i>Tartelette abricots rôtis, miel et romarin</i>	10 €
<i>Finger pistache café</i>	10 €



NOS COUPES GLACÉES

Crèmes glacées : vanille, chocolat, caramel, café, chartreuse

Sorbets : fraise, citron, pêche, passion, framboise

<i>Coupe 2 boules</i>	6 €
<i>Coupe 3 boules</i>	8 €
<i>Dame blanche, chocolat liégeois ou caramel liégeois</i>	9 €
<i>Fraise Melba</i>	10 €
<i>Coupe alcoolisée Chartreuse, Vodka ou Framboise</i>	12 €
<i>Supplément chantilly ou coulis</i>	1 €