

LES DESSERTS

☞ BABA AU RHUM « CLEMENT », CHANTILLY CITRON VERT	7,40 €
☞ SABLÉ BRETON AUX FRAISES GARIGUETTES	7,20 €
☞ MI-CUIT AU CHOCOLAT, SUPRÊMES D'ORANGE ET SORBET MANDARINE	8,40 €
☞ ENTREMET YAOURT-FROMAGE BLANC, COULIS DE FRUITS ROUGES SORBET YAOURT	7,80 €
☞ OMELETTE NORVÉGIENNE « MAISON » VANILLE-RHUM-RAISIN, FLAMBEE	8,40 €
☞ ANANAS ROTI A LA CRÈME DE PISTACHE	8,90 €
☞ SOUFFLÉ CHAUD À LA MANDARINE IMPÉRIALE	8,60 €

À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS SUPT MENU 4€



FORMULE RAPIDE ET GOURMANDE

28 €

UN PLAT, VIANDE OU POISSON DE LA CARTE, ET UN DESSERT
AU CHOIX

PRIX NET TTC. SERVICE COMPRIS



LES SOFTS

Evian	½ 3,90 €	L 4.80 €
Badoit, San Pellegrino	½ 3,90 €	L 4,80 €
Perrier		33 CL. 2,90 €
Coca Cola		33 CL. 3,80 €
Coca Cola Zéro		33 CL. 3,80 €
Schweppes Tonic		25 CL. 3,80 €
Schweppes Agrum		25 CL. 3,80 €
Ice Tea		25 CL. 3,80 €
Orangina		25 CL. 3,80 €
Limonade		25 CL. 3,00 €
Jus de Fruits (TOMATE, POMME, ANANAS, PECHE, ABRICOT ET PAMPLEMOUSSE)		25 CL. 3,60 €
Sirop à l'eau		2,80 €
Diabolo (FRAISE, CITRON, MENTHE ET GRENADINE)		3,40 €

EMMANUELLE ET THIERRY JOUBERT

AINSI QUE TOUTE LEUR ÉQUIPE ONT

LE PLAISIR DE VOUS ACCUEILLIR

le Clapotis
RESTAURANT

LA CARTE

LES ENTRÉES

- ✎ BALLUCHONS DE SAUMON FUMÉ À LA RILLETTE DE TOURTEAU FRAIS 16,80 €
- ✎ LA SALADE DE HOMARD AU JAMBON IBÉRIQUE ET FOIE GRAS DE CANARD CRÈME DE CERFEUIL 20,80 €
- ✎ DUO DE FOIE GRAS FRAIS DE CANARD « TORCHON » ET TARTE FEUILLETÉ DE FOIE GRAS POÊLÉ AUX POMMES 19,80 €

LES POISSONS

- ✎ CROUSTILLANT DE SAINT-JACQUES AUX TAGLIATELLES DE LÉGUMES BEURRE DE LANGOUSTINES 19,80 €
- ✎ LA BROCHETTE DE LOTTE AU JAMBON IBÉRIQUE, BEURRE D'AGRUMES 20,60 €
- ✎ COMPOSITION « GOURMANDE » DE POISSONS FINS ET CRUSTACÉS SAUCE CHAMPAGNE 24,20 €

LES VIANDES

- ✎ SUPRÊME ET CUISSE DE PIGEONNEAU DE « RACAN » BRAISÉ AU FOIE GRAS POCHÉ 22,80 €
- ✎ FILET DE BŒUF POÊLÉ « ROSSINI » SAUCE AU VIN DE CHINON 24,00 €
- ✎ BEUCHELLE DE RIS DE VEAU ET ROGNON AUX MORILLES 26,00 €

LES FROMAGES

- ✎ ASSIETTE DE FROMAGES FRAIS ET CHAUDS 6,80 €
- ✎ SALADE DE SAISON A L'HUILE DE NOIX 4,60 €

MENU TRADITION

LA SALADE TIÈDE AU FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ ET « TORCHON »

POMMES AU MIEL ET VINAIGRE DE CIDRE

OU

LES RAVIOLES DE LANGOUSTINES AUX ÉPINARD FRAIS,

COULIS DE CRUSTACÉS



CARRÉ D'AGNEAU RÔTI CRÈME DE RAIFORT, POMMES PURÉE

ET OIGNON NOUVEAU

OU

ENTRECÔTE DE BOEUF « ANGUS » POÊLÉE, POMMES PONT-NEUF, SAUCE BÉARNAISE

OU

SAUMON DE FONTAINE AUX TAGLIATELLES DE LÉGUMES, CRÈME DE MOULES

ET RISOTTO AU SAFRAN



ASSIETTE DE FROMAGES FRAIS ET CHAUDS, SALADE A L'HUILE DE NOIX.



LA CARTE DES DESSERTS.

LE SOUFFLE CHAUD « MANDARINE IMPERIALE »

À COMMANDER EN DEBUT DE REPAS SUPT MENU 4€

Menu Complet 38 € TTC, 35 € TTC sans le fromage.

MENU GOURMET

GOURMANDINE DE HOMARD ET JAMBON IBERIQUE,
AU FOIE GRAS DE CANARD ET ASPERGES VERTES.

OU

LA CASSOLETTE DE COQUILLES SAINT-JACQUES ET RAVIOLES DE FOIE GRAS
PURÉE DE FENOUIL ET BEURRE DE BADIANE



LE FILET MIGNON DE VEAU ET ROGNON AUX MORILLES, CRÈME D'ARMAGNAC
ET LINGUINES AU CHORIZO

OU

LE TOURNEDOS DE CANARD AU FOIE GRAS POÊLÉ, JUS AUX FRUITS
ROUGES ET VINAIGRE DE XÉRES

OU

GIGOT DE LOTTE, AUX PETITS LÉGUMES NOUVEAUX SAUCE CHAMPAGNE SAFRANNÉE



ASSIETTE DE FROMAGES FRAIS ET CHAUD, SALADE MESCLUN A L'HUILE DE NOIX.



LA CARTE DES DESSERTS

SOUFFLÉ CHAUD « MANDARINE IMPERIALE »

À COMMANDER EN DEBUT DE REPAS SUPT MENU 4€

Menu Complet 48 € TTC, 45 € TTC sans le fromage.

MENU PLAISIR

*CE MENU EST SERVI TOUS LES JOURS SAUF SAMEDI SOIR,
DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS.*

RAVIOLES DE BEAUFORT AUX COPEAUX DE MIMOLETTE, SAUCE AU BLEU

OU

TERRINE DE CANARD « BARBARIE » AUX PISTACHES ET NOISETTES

OU

LES SUGGESTIONS DU JOURS



MINUTE DE POULET JAUNE FERMIER AU SOJA ET PÂTES CHINOISE.

OU

NAVARIN D'AGNEAU PRINTANIER, FAÇON COUSCOUS.

OU

LES POISSONS ET SUGGESTIONS DU MARCHÉ.



L'ASSIETTE DE FROMAGES FRAIS ET CHAUD, SALADE DE SAISON

OU

LES SUGGESTIONS DE DESSERTS

Menu	23,80 € TTC
Formule Plat-Dessert	19,90 € TTC
Formule Entrée-Plat	20,90 € TTC