

LA GAZETTE DU Clocher du Village

BIÈRES

PRESSION

BIÈRE IPA	25cl 4,20 € / 50cl 8,00€
GRIMBERGEN	25cl 4,00 € / 50cl 7,80€
1664 BLANCHE	25cl 3,80 € / 50cl 7,50€

BOUTEILLES 33CL

LA PARISIENNE	5,50€
BLANCHE	5,50€
PIETRA	6,00€

EAUX -SODAS

EVIAN	33cl 4,00€	1l 6,00 €
BADOIT	33cl 4,00€	1l 6,00€
SAN PELLEGRINO	50cl	1l 6,00€

PERRIER	33cl 4,00€
COCA	4,00€
ORANGINA	4,00€
SCHWEPES	4,00€
JUS DE FRUIT	5,00€
ORANGE PRESSÉE	5,00€
LIMONADE	4,00€

Boissons chaudes

CAFÉ / DÉCA	2,40€
NOISETTE	2,50€
THÉ	4,00€
CAPPUCINO	4,50€

APÉRITIFS 1

SPRITZ 4CL	10,00€
CAMPARI 4CL	9,00€
AMERICANO NEGRONI	9,00€
MARTINI ROUGE, BLANC 4CL	9,00€
RICARD 4CL	5,00€
CHAMPAGNE GUERLET-DEGUERNE BRUT	6,00€
TRADITION 1ER CRU 12CL	
CHAMPAGNE HENRIOT BRUT SOUVERAIN	11,00€
12CL	7,00€
KIR 12CL	9,00€
KIR ROYALE 12CL	

DIGESTIFS 4cl

VIEUX RHUM VSOP JM MARTINIQUE	9,00€
MARC DE BOURGOGNE HORS D'ÂGE	9,00€
GRAND MARNIER	9,00€
CHARTREUSE	9,00€
CALVADOS R.GROULT 15ANS	9,00€
VODKA ABSOLUT	9,00€
GET 27	9,00€

WHISKY 4cl

LAGAVULIN 16 ANS	12,00€
ABERLOUR 18ANS	12,00€
SCAPA	12,00€
KIRIN JPN	12,00€
MACALLAN 12 ANS	12,00€
Etc ...	

LA GAZETTE DU Clocher du Village

BAR À VINS - BRASSERIE - RESTAURANT OUVERT DU LUNDI AU DIMANCHE DE 7H45 A 22H

Semainier 17€ midi et soir

Lundi

*Andouille de Guénémé
croquante*

Mardi

*Cuisse de canard confit
pommes dauphin*

Mercredi

*Foie de veau au sautoir
coulis balsamique*

Jeudi

*Onglet de boeuf moelle
échalottes rôtis*

Vendredi

*Aile de raie vapeur écume
d'oursin*

Samedi

Moules de bouchots frites

Dimanche

Poulet fermier rôti, purée

Purée à la truffe	8,00 €
Frites	5,00 €

MENU ENFANT 13,00 €

Entrées

<i>Gaspacho de petit poids menthe, fêta, concombre</i>	8,00 €
<i>Salade de haricots verts, foie gras croque au sel</i>	9,80 €
<i>Faumon fumé-mariné maison, poireaux rôtis</i>	9,50 €
<i>Notre pâté en croûte de saison au foie gras</i>	11,00 €
<i>Tartare de thon rouge, huile de sésame sauce soja</i>	10,00 €
<i>Foie gras de canard de la ferme de Berchat en deux façons, l'un cuit au torchon, l'autre en beignet</i>	16,00 €

Plats

<i>Faumon d'Ecosse rôti-laqué, fenouil au citron confit</i>	17,00 €
<i>Tournedos de thon, risotto crémeux, écume parmesan</i>	19,00 €
<i>Côte de veau cuit au plat, purée fine au jus</i>	19,00 €
<i>Gigot d'agneau de Lozère, champignons et gnocchis</i>	18,00 €
<i>Entrecôte d'Aubrac, frites fraîches maison sauce foyot</i>	25,00 €

Planches Du Clocher à partager ou pas...

<i>Charcuterie d'Ardèche de la maison</i>	15,00 €
<i>Fromages fermier au lait cru</i>	15,00 €
<i>Faumon fumé «maison»</i>	15,00 €

Les Grandes Assiettes du déjeuner 14€

<i>Omelette au fromage, salade</i>
<i>Carpaccio de boeuf, frites, salade, parmesan</i>
<i>Grande salade tomate mozzarella</i>

Desserts 8€ ... Assiette de Fromages 9€

<i>Fraises chantilly sorbet maison</i>	<i>Mousse au chocolat, tulle à l'orange</i>
<i>Riz au lait poire caramélisée</i>	<i>Profiterole et chocolat maison +2€</i>
<i>Clafoutis cerises - sorbet framboise</i>	<i>Café ou thé gourmand</i>
<i>Assiette de glaces</i>	

PRIX NET EN EUROS - SERVICE COMPRIS

viandes origine France

N'hésitez pas à demander le tableau des allergènes