

LA GAZETTE

DU

Clocher du Village

BIÈRES

PRESSION	
BIERE IPA	25cl 4,50 € / 50cl 8,50€
GRIMBERGEN	25cl 4,10 € / 50cl 8,00€
1664	25cl 3,90 € / 50cl 7,90€
BOUTEILLES 33CL	
HOEGAARDEN BLANCHE	5,50€
PIETRA	6,00€

EAUX -SODAS

EVIAN	50cl 4,00€	1l 6,00 €
BADOIT	50cl 4,00€	1l 6,00€
SAN PELLEGRINO	50cl 4,00€	1l 6,00€
PERRIER	4,00€	
COCA	4,00€	
ORANGINA	4,50€	
SCHWEPPES	4,00€	
JUS DE FRUIT ZENATH	5,00€	
ORANGE PRESSÉE	5,00€	
LIMONADE	4,00€	
THE GLACÉ ZENATH	5,00€	

Boissons chaudes

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

APÉRITIFS

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

COCKTAIL

SPRITZ	10,00€
apérol, vin pétillant, tonic	
HUGO	10,00€
Liqueur de sureau, vin pétillant, eau gazeuse, citron vert, menthe fraîche	
MOJITO	10,00€
Rhum blanc, sirop de canne, eau gazeuse, citron vert, menthe fraîche	
CAÏPIRINHA	10,00€
cachaça, citron vert, sucre roux	

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	9,00€
VODKA ABSOLUT	9,00€
GET 27	9,00€
VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC	9,00€

WHISKY 4cl

Demandez notre sélection	12,00€
--------------------------	--------

LA GAZETTE

DU

Clocher du Village

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

Semainier midi et soir

Lundi 17€
Andouille de Guémené croquante
Mardi 17€
Tête de veau sauce gribiche

Mercredi 18€
Onglet de boeuf moelle échalottes rôties
Jeudi 19€
Foie de veau au sautoir coulis balsamique

Vendredi 19€
Quenelle de brochet de chez Bobosse
Samedi 17€
Moules de bouchots frites

Dimanche 17€
Poulet fermier rôti du dimanche

TRUFFES D'AUTOMNE 8,00 €
LEGUMES D'HIVER 5,00
FRITES 5,00 €
SALADE VERTE 4,00 €

Entrées

Tarte de boudin noir rôti, chutney d'oignons au cumin	10,00 €
Saumon fumé-mariné maison, poireaux rôtis, condiments	11,50 €
Notre pâté en croute de saison au foie gras	11,00 €
Velouté de champignons de Paris en cappuccino, volaille	8,50 €
Oeufs façon «mimosa», miettes de thon coeur de sucrine	9,50 €
Foie gras de canard de la ferme de Berchat en deux façons, l'un cuit au torchon, l'autre en beignet	16,00 €

Plats

Cabillaud épais cuit nacré à la vapeur, légumes pot-au-feu	21,00 €
Noix de Saint Jacques, risotto d'orge perlé, shiitaké	23,00 €
Blanquette de veau à l'ancienne, riz basmati	19,80 €
Jaret de porc braisé-laqué à la bière, purée maison	19,00 €
Entrecôte d'Aubrac, frites fraîches maison, sauce foyot 300g	25,00 €
Végétarien : légumes mijotés d'hiver, copeaux de parmesan	17,50 €
Pot-au-feu, légumes d'hiver avec ou sans suppr truffes	19,00 €

Planches Du Clocher à partager ou pas...

Charcuterie d'Ardèche	16,00 €
Fromages fermier au lait cru	16,00 €
Saumon fumé «maison»	18,00 €

Hamburger du Clocher, frites maison	17,80 €
Omelette au fromage, salade 15,00 € champignons+4€ truffe+8€	
Carpaccio de boeuf, frites, salade, parmesan	17,00€

MENU ENFANT 13,00 €

Desserts 8€ ... Assiette de Fromages 9€

Crème brûlée à la vanille, flambée au rhum	Mousse au chocolat, tuile à l'orange
Coeur coulant maison au «chaud-colat» + 2€	Profiteroles et chocolat maison +2€
Assiette de glaces maison	Baba au rhum, crème épaisse
Ile flottante aux pralines roses	Café ou thé gourmand

PRIX NET EN EUROS - SERVICE COMPRIS

viandes origine France

N'hésitez pas à demander le tableau des allergènes