

LA GAZETTE

DU

Clocher du Village



BIÈRES

PRESSION		
BIERE IPA	25cl	5,50 € / 50cl 9,20€
GRIMBERGEN	25cl	5,40 € / 50cl 8,90€
1664	25cl	4,30 € / 50cl 8,00€
PANACHE	25cl	4,30 € / 50cl 8,00€
MONACO	25cl	4,30 € / 50cl 8,00€

BOUTEILLES 33CL		
HOEGAARDEN BLANCHE		5,50€
PIETRA		6,00€

EAUX -SODAS

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

PERRIER	4,50€
COCA	4,50€
ORANGINA	4,50€
SCHWEPPES	4,50€
JUS DE FRUIT ZENATH	5,00€
ORANGE PRESSÉE MINUTE	6,50€
LIMONADE	4,00€
DIABOLO	4,50€
THE GLACÉ ZENATH	5,00€

Boissons chaudes

CAFÉ / DÉCA	2,60€
CAFÉ / DÉCA allongé	2,80€
DOUBLE CAFE	4,80 €
NOISETTE	2,80€
THÉ	5,00€
CAPPUCCINO	6,00€
GRAND CREME	4,90€

APÉRITIFS

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

COCKTAILS

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

DIGESTIFS 6cl

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 6cl

Demandez notre sélection	12,00€
DOUBLE	22,00²

GIN 6cl

Demandez notre sélection	9,00€
--------------------------	-------

PRIX NET EN EUROS - SERVICE COMPRIS
Les tickets restaurant papier ne seront plus acceptés à partir 15 février 2023
viandes origine France ou UE
N'hésitez pas à demander le tableau des allergènes

LA GAZETTE

DU

Clocher du Village



BAR À VINS - BRASSERIE - RESTAURANT OUVERT DU LUNDI AU DIMANCHE DE 7H45 A 22H
Les tickets restaurant papier ne seront plus acceptés à partir 15 février 2023

Entrées

Poireaux tièdes vinaigrette d'herbes façon mimosa	8,00 €
Oeuf fermier façon mimosa, copeaux de poutarge	9,00 €
Royale de foies de volaille, mâche et champignons	10,00 €
Salmon fumé-mariné maison, poireaux rôtis, condiments	11,50 €
Notre pâté en croûte de saison au foie gras	11,00 €
Escargots au beurre persillé	
les 6 pcs 11,00 € 9 pcs 17,00€ 12pcs 22,00€	
Assiette de jambon cuit à la truffe	11,00 €
Foie gras de canard en deux façons, cuit au torchon, et en beignet	19,00 €

Notre grande salade

Salmon fumé, légumes d'hiver, râpé de fenouil cru	18,00 €
---	---------

Plats

Saint Jacques snackés poireaux rôtis, émulsion d'oursin	24,00 €
Dos de maigre, jus de crustacés, légumes d'automne	19,00 €
Vol-au-vent au ris de veau, crête et rognon de coq	22,00 €
Blanquette de veau à l'ancienne	22,00 €
Entrecôte snackée, frites fraîches maison, sauce foyot 300g	25,00 €
Côte de boeuf 2 pers 850g	64,00 €
Pot-au-feu légumes d'hiver, os à moelle	24,00€
Veggie cocotte de légumes	19,00 €

Planches Du Clocher à partager ou pas...

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

Hamburger du Clocher, frites maison	19,00 €
Omelette au fromage, salade 15,00 € champignons+4€	
Carpaccio de boeuf, frites, salade, parmesan	19,50€

Desserts 8€ ... Assiette de Fromages 9€

Terrine d'agrumes ,gelée de champagne, sorbet orange	Profiteroles et chocolat maison +2€
Poire «belle Hélène»	Baba au rhum, crème épaisse
Assiette de glaces maison	Mousse au chocolat
Ile flottante, crème vanille	Café ou thé gourmand

Semainier midi et soir

Lundi 19€
Petit salé aux lentilles

Mardi 19€
Tête de veau sauce gribiche

Mercredi 19€
*Bavette de boeuf moelle
échalotes rôties*

Jeudi 19€
*Foie de veau au sautoir coulis
balsamique*

Vendredi 19€
Quenelles de brochet

Samedi 18€
Moules de bouchots frites

Dimanche 19€
*Poulet fermier rôti du
dimanche*

LEGUMES D'AUTOMNE	5,00€
FRITES	5,00 €
PUREE	5,00 €
SALADE VERTE	4,00 €

MENU ENFANT 13,00 €