ENTRÉES

Œuf fermier meurette recette traditionnelle	9,00€
Assiette de jambon blanc truffé	10,00€
Notre pâté en croûte de saison au foie gras	11,00€
Saumon fumé-mariné maison, poireaux rôtis, condiments	11,50€
Asperges blanches sauce mousseline ou vinaigrette	11,50€
Foie gras de canard en deux façons, cuit au torchon et en beignet	19,00€
Salade de légumes d'été, tapenade de tomate	9,00€
Huîtres, fines de claires	*6p.* 15,00€ - *9p.* 21,00€ - *12p.* 26,00€
Huîtres, spéciales Gillardeau	*6p.* 21,00€ - *9p.* 32,00€ - *12p.* 38,00€

SEMAINIER midi et soir

LUNDI 19,00€
Saucisse au couteau, purée

MARDI 19,00€
Tête de veau sauce tartare

MERCREDI 19,00€
Foie de veau coulis balsamique

JEUDI 19,00€
Confit de canard

VENDREDI 19,00€
Tartare de saumon

SAMEDI 18,00€
Moules de bouchots frites

DIMANCHE 19,00€
Poulet fermier rôti
du dimanche

PLATS

Pavé de thon rouge, petite ratatouille, écume de tomate	24,00€
Raie vapeur, épinards frais émulsion oursin	24,00€
Carpaccio de bœuf, frites, salade, parmesan	19,50€
Blanquette de veau à l'ancienne, riz basmati « Tilda »	23,00€
Entrecôte snackée, frites fraîches « maison », sauce foyot *300g*	26,00€
Tartare de bœuf au couteau, frites maison	21,00€
Hamburger du Clocher, frites maison	19,50€
Omelette au fromage, salade	15,00€ champignons + 4€

NOTRE GRANDE SALADE en plat

Saumon fumé, légumes de saison, râpé de fenouil cru	18,00€
Salade niçoise, thon cuit minute... La Vraie	23,00€

GARNITURES

Légumes d'été	5,00€
Frites	5,00€
Purée	5,00€
Salade verte	5,00€
Épinards frais	5,00€

MENU ENFANT 13,00€

On s'adapte aux petits monstres

POUR LE PLAISIR

Sole de nos côtes *(350 à 400g)*, épinards frais	35,00€
Côte de bœuf - *2 pers. 850g*	64,00€

PLANCHES DU CLOCHER À PARTAGER OU PAS...

Sardines, beurre demi-sel, salade, toasts	12,00€
Charcuterie d'Ardèche	16,00€
Fromages fermier au lait cru	16,00€
Saumon fumé « maison »	18,00€

Accompagnez vos planches avec un verre de vin de notre sélection du moment 6,00€

DESSERTS 8,00€

Belle crème caramel maison
Assiette de glaces artisanale
Crème de châtaignes façon crumble
Baba au rhum traditionnel
Profiteroles et chocolat maison +2€
Riz au lait
Mousse au chocolat
Café ou thé gourmand
Île flottante, comme chez moi en Ardèche
Dame blanche, glace vanille, chantilly, amandes, Chaud-Colat +2€

ASSIETTE DE FROMAGES 9,00€

Demandez notre sélection du moment

Accompagnez vos fromages avec un verre de vin de notre sélection du moment 6,00€