

ENTRÉES

Filets de Hareng pommes à l'huile	10,00€
Champignons d'automne marinés, salade	9,00€
Notre pâté en croûte de saison au foie gras	11,00€
Saumon fumé-mariné maison, poireaux rôtis, condiments	11,50€
Capuccino de potiron, éclat de châtaigne	9,00€
Foie gras de canard en deux façons, cuit au torchon et en beignet	19,00€
Escargots de Bourgogne en persillade et croûtons	6p. 10,00€ - 9p. 15,00€ - 12p. 19,00€
Caillette comme chez moi, salade	9,00€

PLATS

Noix de Saint-Jacques snackées, risotto aux champignons	26,00€
Raie vapeur, épinards frais émulsion oursin	24,00€
Tournedos d'espadon, confit de tomates aux citrons confits	23,00€
Banquette de veau à l'ancienne, riz basmati	24,00€
Entrecôte snackée, frites fraîches « maison », sauce foyot 300g	26,00€
Tartare de bœuf au couteau, frites maison	19,00€
Hamburger du Clocher, frites maison	19,50€

POUR LE PLAISIR

Sole de nos côtes (400 à 500g), épinards frais, tomates et pignons	39,00€
Côte de bœuf, frites fraîches béarnaise - 2 pers. 850g	64,00€

SEMAINIER midi et soir

LUNDI 23,00€ Choucroute du Clocher	VENDREDI 19,00€ Quenelle de brochet de chez BOBOSSE
MARDI 19,00€ Tête de veau sauce tartare	SAMEDI 18,00€ Moules de bouchots frites
MERCREDI 19,00€ Foie de veau coulis balsamique	DIMANCHE 19,00€ Poulet fermier rôti du dimanche
JEUDI 19,00€ Confit de canard	

SALADE

Saumon fumé, légumes de saison, râpé de fenouil cru	18,00€
Carpaccio de bœuf, frites, salade, parmesan	19,50€
Omelette au fromage, salade champignons + 4€	15,00€

GARNITURES

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

ENTRÉES

SEMAINIER

PLATS

MENU ENFANT

13,00€

On s'adapte aux petits monstres

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
Tarte du moment
Café ou thé gourmand
Mille feuille traditionnel à la vanille
Soufflé Grand Marinier - 15 min Il faut être patient

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€