



## Restaurant Fléxitarien et Gourmand

Cuisine Eco Responsable / Saine / Varié

Nous avons envie de prouver que l'on peut faire mieux pour la planète sans compromis sur le plaisir. On commence avec une carte généreuse mais nous n'avons pas fait que ça. Nous avons essayé de tout améliorer : sourcing des produits, qualité de vie des équipes, conception du restaurant, gestion des déchets ou encore réduction du gaspillage.

-Priorité au Local & Direct & Bio

-100 % Produits de Saison

-99 % d'Ingrédients Bruts Non Transformés

-Objectif : No Gaspillage

-Vins Naturels, Biologiques ou en Biodynamie

-Soft Bio

-Une Addition au Juste Prix

-Les Equipes sont Formées toute l'année sur les pratiques écologiques et l'alimentation durable

08, Place Victor Hugo 62500 Saint Omer

03 21 93 15 15

[contact@clairemarais.fr](mailto:contact@clairemarais.fr)

[www.clairemarais.fr](http://www.clairemarais.fr)



## Menus Saint Valentin

(Menu servi et proposé au dîner le 13 Février et uniquement au dîner du 14 Février)

54,00 € TTC

### Eveil des Papilles :



-Velouté de Topinambour / Poire Rôtie au Balsamique / Huile Noisette / Chips de Panais.

### A Partager :



-Pinza Houmous de Betteraves / Pois Chiche / Tahini / Pickles Oignons Rouges.

### -Le Radis Noir,



-Carpaccio de Radis Noir aux Agrumes / Crème Citron / Gelée de Pamplemousse / Zeste d'oranges / Huile d'Olive.

### -Le Céleri,



-Raviole Ouverte de Céleri / Légumes du Moment / Emulsion Coco Curry.

### -Le Bœuf,



( +5 € )

-Paleron de Bœuf Confit / Pickles de Moutarde à l'Ancienne / Purée de Panais / Jus Corsé.

Ou

### -Le Cabillaud,



( +5 € )

-Cabillaud Rôti en Croûte d'Herbes / Vin Blanc Echalotes comme un Bouillon

Ou

### La Butternut,



-Butternut Roti / Purée de Céleri / Riz Parfumé / Pois Chiche / Sauce Paprika à l'Ail.

### -La Pavlova,



Pavlova Vanille / Fruit de La Passion / Crumble de Coco

Ou

### -Les Graines de Chia, ,



Lait de Coco / Crème Végétale / Graines de Chia / Crumble de Coco / Fruit de la Passion / Eclat de Meringue

### Les Sucreries

## Les Assiettes Salées :

**-Les Ravioles,**  **12 €**  
Ravioles de Champignons / Bouillon de Curry Rouge  
/ Lait de Coco / Légumes..

**-Le Poulet,** **12 €**  
Pain Toasté / Effiloché de Poulet au Soja / Pickles de  
Chou Rouge / Mayonnaise Aigre Douce./  
Cacahuètes / Oignons Frits.

**-Le Chou-Fleur,**   **10 €**  
Chou-Fleur Rôti aux Epices / Houmous de Pois  
Chiche / Huile Paprika à l'Ail.

**-Les Pâtes,**   **10 €**  
Rigatoni à la Crème de Butternut / Copeaux de  
Parmesan.

**-Le Chou de Bruxelles,**   **10 €**  
Tajine de Chou de Bruxelles / Carottes / Fruits Secs  
/ Semoule.

**-La Patate Douce,**   **11 €**  
Patate Douce Rôtie / Carotte Rapée / Chou Rouge /  
Pois Chiche / Pesto / Grenade / Pickles Oignons  
Rouge / Tahini .

**-Le Bœuf,**  **13 €**  
Effiloché de Bœuf en Salade / Vinaigrette Miel /  
Betteraves / Poires / Noix / Endives.

**-Le Saumon,** **14 €**  
Tataki de Saumon / Soja – Sésame - Citron Vert /  
« Addictive Cabbage » .

**-Le Brie,**  **9 €**  
Pain aux Fruits Secs Grillé / Brie / Crème  
Mascarpone / Huile de Truffes.



## Restaurant Fléxitarien et Gourmand Cuisine Eco Responsable / Saine / Varié

Des assiettes pleines de caractère, parfaites pour un  
repas tout en douceur  
à partager ou pas  
Nous vous recommandons 2 à 3 assiettes par  
personne

**POSSIBILITE EN VERSION « Grande Assiette »  
( + 6 € SUP.)**

### « La Pause à Faire » (Uniquement au déjeuner Sauf Jours Fériés)

**-25,00 €**  
2 Assiettes Salées  
1 Gourmandise  
(Choix à la carte)

**-22,00 €**  
1 « Grande Assiette Salée »  
1 Gourmandise  
(Choix à la carte)

### « La Dégustation » : 57 € Pour 2 Personnes

( à partager choix a la carte )  
3 Assiettes Salées +  
1 Fromage ( Le Brie ) +  
2 Gourmandise

**(Uniquement au dîner et Jours Fériés)**

## Les Gourmandises :

**-Le Chou,** **8 €**  
Chou Craquelin / Crème Pâtissière à la Cacahuète.

**-La Noisette,** **7 €**  
Moelleux Noisettes / Topping Noisettes.

**-Le Citron,** **7 €**  
Tartelette Citron Meringuée.

**-La Pavlova,** **8 €**  
Pavlova Vanille / Crème et Eclats de Marron /  
Caramel

**-La Carotte,** **7 €**  
Cake Carotte / Glaçage au Sucre.

**-Le Chocolat,** **8 €**  
Tartelette Chocolat / Crème Fouettée.

**Les Graines de Chia, ,**   **6,50 €**  
Lait de Coco / Crème Végétale / Graines de Chia /  
Compotée de Fruits

 Végétarien

 Végan

 Gluten Free

 Véganisable