



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

www.clairemarais.fr



« A Emporter »

Assiette seule salée : 9 € Sucrée : 6 €

Menu : 20,00 € TTC

2 Assiettes Salées et 1 Sucrée

Nos Assiettes Salées :

-La Topinambour,



Velouté de Topinambour / Poire Rôtie au Balsamique / Huile Noisette / Chips

-Le Radis Noir,



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

-Le Poulet, (Sup : +2 €)

Pain Toasté / Effiloché de Poulet au Soja / Pickles de Chou Rouge / Mayonnaise Aigre Douce./ Cacahuètes / Oignons Frits

-Les Pâtes,



Rigatoni / Pesto D'Epinards / Amandes Torréfiées / Copeaux de Parmesan.

-La Pinza,



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

-Le Champignon,



Champignons Poêlés Façon « Stroganov » (Thym, paprika) / Riz / Œuf Basse Température..

-Le Bœuf,



(Sup : +4 €)

Paleron de Bœuf Confit / Pickles de Moutarde à l'Ancienne / Patate Douce Rôtie.

-Le Saumon, (Sup : +4 €)

Tataki de Saumon Soja Sésame Citron Vert / « Addictive Cabbage » .

-Le Brie,



Pain aux Fruits Secs Grillé / Brie / Crème Mascarpone / Huile de Truffes.

Nos Assiettes Sucrées :

-La Vanille,

Roulé Génoise Vanille / Crème Mascarpone / Caramel

-La Carotte,

Cake Carotte / Glaçage au Sucre

-Le Citron,

Tartelette Citron Meringuée.

-Le Chocolat,

Tartelette Chocolat / Crème Fouettée.

-Les Graines de Chia, ,



Lait de Coco / Crème Végétale / Graines de Chia / Compotée de Fruits

Les Assiettes Salées :

-Le Topinambour,   **10 €**
Velouté de Topinambour / Poire Rôtie au Balsamique / Huile Noisette / Chips de Panais.

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

-Le Radis Noir,    **10 €**
Carpaccio de Radis Noir aux Agrumes / Crème Citron / Gelée de Pamplemousse / Zeste d'oranges / Huile d'Olive.

-Les Pâtes,   **10 €**
Rigatoni / Pesto D'Epinards Crémeux / Amandes Torréfiées / Copeaux de Parmesan.

-La Pinza,   **11 €**
Pinza / Houmous de Betteraves / Pois Chiche / Tahini / Pickles Oignons Rouges.

-Le Champignon,    **11 €**
Champignons Poêlés Façon « Stroganov » (Thym, paprika) / Riz / Œuf Basse Température..

-Le Bœuf,  **14 €**
Paleron de Bœuf Confit / Pickles de Moutarde à l'Ancienne / Patate Douce Rôtie / Jus Corsé.

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

Le Claire Marais *Chaine Bio*

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)

-19,00 €
1 « Grande Assiette »
(Choix à la carte)
1 Café ou Thé Gourmand

« La Balade » : 87 €

Nous Vous Proposons de Déguster et Partager l'Ensemble de nos Assiettes « Salées »

(Uniquement au dîner et Jours Fériés)

« La Dégustation » : 57 € Pour 2 Personnes

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

(Uniquement au dîner et Jours Fériés)

Fromage :

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

Les Gourmandises :

-L'Affogato,  **7 €**
Glace Vanille / Espresso / Crumble Coco.

-La Vanille, **7 €**
Roulé Génoise Vanille / Crème Mascarpone / Caramel

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

-La Pavlova,  **8 €**
Pavlova Vanille / Fruit de La Passion / Crumble de Coco

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

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

Les Graines de Chia,   **7 €**
Lait de Coco / Crème Végétale / Graines de Chia / Compotée de Fruits

 Végétarien

 Végan

 Gluten Free

 Véganisable