



Le Claire Marais

Claire Blaszyk

Restaurant Eco Responsable

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



« La Pause à Faire »

-25,00 €

2 Assiettes Salées
1 Sucrée
(Choix à la carte)

« La Pause à Faire »

-22,00 €

1 « Grande Assiette »
1 Sucrée
(Choix à la carte)



Végétarien



Végan



Gluten Free



Véganisable

MIXER / DEGUSTER / PARTAGER
Nous vous recommandons 2 à 3 assiettes par personne
(à partager ou pas)
POSSIBILITE EN VERSION « Grande Assiette » (+ 6 € SUP.)

Assiettes Salées :

-La Straciatella,   **10 €**
Crème de Mozzarella / Tomates Anciennes / Fraises / Petits Pois / Radis / Pesto.

-Les Spaghettis,   **11 €**
Spaghettis au Pesto d'Herbes / Lait de Coco / Coriandre / Citron.

-La Courgette,   **10 €**
Gaspacho de Courgettes au Chèvre / Cébettes / Œuf Basse Température / Huile d'Olive.

-Le Fenouil,   **10 €**
Fenouil Caramélisé / Houmous au Citron Confit / Chorizo Grillé.

-La Bonite, **14 €**
Tataki de Bonite Sésame Soja / Pickles d'Oignons Rouge / Salade de Fenouil au Citron / Houmous.

-Les Gnocchis,  **10 €**
Gnocchis de Pommes de Terre / Crème de Courgettes / Poitrine Fumée / Parmesan.

-Le Cochon, (Assiette Froide).  **14 €**
Filet Mignon de Cochon Cuit Basse Température / Mayonnaise de Thon / Pickles d'Oignons / Copeaux de Parmesan / Câpres / Tomates.

-Le Champignon,  **11 €**
« Comme un Croque-Monsieur » / Pain de Mie / Champignons de Saison / Epinard / Fromages / Roquettes.

-Le Chou,   **10 €**
Chou Rôti aux Epices et Soja / Crème Ricotta Ail et Ciboulette.

-Le Brie,  **9 €**
Pain de Maïs Grillé / Brie / Crème Mascarpone / Huile de Truffes / Confiture.

Assiettes Sucrées :

-Le Tiramisu, **8 €**
Crème Mascarpone / Biscuit Cuillère Imbibé de Café / Cacao Amer.

-La Mangue, **8 €**
Eclair Mangue / Passion / Crème Citron.

-La Framboise, **8 €**
Tartelette Framboises / Copeaux Chocolat Blanc / Crème Fouettée Végétale.

-Le Citron, **8 €**
Cake Citron Graines de Pavot / Crème Citron / Noisettes Grillées / Glace Yaourt.

-Le Cheese Cake, **8 €**
Cheese Cake / Ganache au Lait / Biscuit Cannelle

-Les Graines de Chia, ,   **6.50 €**
Lait de Coco / Crème Végétale / Graines de Chia / Compotée de Fruits.

**Notre Carte du
Diner
Et Jours Fériés**

-La Balade,
(6 Assiettes)
60 €

Seul ou à Partager,
4 Assiettes Salées
1 Fromage (Le Brie)
1 Sucrée
(Choix à la carte)

 Végétarien

 Végan

 Gluten Free

 Véganisable

MIXER / DEGUSTER / PARTAGER
Nous vous recommandons 2 à 3 assiettes par personne
(à partager ou pas)
POSSIBILITE EN VERSION « Grande Assiette » (+ 6 € SUP.)

Assiettes Salées :

- La Straciatella,**   **10 €**
Crème de Mozzarella / Tomates Anciennes / Fraises / Petits Pois / Radis / Pesto.
- Les Spaghettis,**   **11 €**
Spaghettis au Pesto d'Herbes / Lait de Coco / Coriandre / Citron.
- La Courgette,**   **10 €**
Gaspacho de Courgettes au Chèvre / Cébettes / Œuf Basse Température / Huile d'Olive.
- Le Fenouil,**   **10 €**
Fenouil Caramélisé / Houmous au Citron Confit / Chorizo Grillé.
- Les Gnocchis,**  **10 €**
Gnocchis de Pommes de Terre / Crème de Courgettes / Poitrine Fumée / Parmesan.
- La Bonite,** **14 €**
Tataki de Bonite Sésame Soja / Pickles d'Oignons Rouge / Salade de Fenouil au Citron / Houmous
- Le Cochon,** (Assiette Froide).  **14 €**
Filet Mignon de Cochon Cuit Basse Température / Mayonnaise de Thon / Pickles d'Oignons / Copeaux de Parmesan / Câpres / Tomates.
- Le Champignon,**  **11 €**
« Comme un Croque-Monsieur » / Pain de Mie / Champignons de Saison / Epinard / Fromages.
- La Gambas,**  **14 €**
Queues de Gambas Snackées / Purée de Petits Pois à l'Ail (servi froid) / Petits Pois en Salade / Pesto Basilic.
- Le Canard,**  **15 €**
Tartare de Canard / Lardons Fumés / Parmesan / Moutarde à l'Ancienne / Pommes de Terre Anna.
- Le Chou,**   **10 €**
Chou Rôti aux Epices et Soja / Crème Ricotta Ail et Ciboulette.
- Le Brie,**  **9 €**
Pain de Maïs Grillé / Brie / Crème Mascarpone / Huile de Truffes / Confiture.

Assiettes Sucrées :

- La Glace,**  **9 €**
« Soufflé Glacé Grand Marnier » / Crème Glacé Grand Marnier / Biscuit Grand Marnier.
- La Mangue,** **8 €**
Eclair Mangue / Passion / Crème Citron.
- La Framboise,** **8 €**
Tartelette Framboises / Copeaux Chocolat Blanc / Crème Fouettée Végétale.
- Le Citron,** **8 €**
Cake Citron Graines de Pavot / Crème Citron / Noisettes Grillées / Glace Yaourt.
- La Pavlova,**   **9 €**
Meringue / Crème Fouettée Végétale Vanille / Coulis de Fraises / Fraises.
- Le Cheese Cake,** **8 €**
Cheese Cake / Ganache au Lait / Biscuit Cannelle
- Les Graines de Chia, ,**   **6.50 €**
Lait de Coco / Crème Végétale / Graines de Chia / Compotée de Fruits.

Le Claire Marais

Claire Blussey

« A Emporter »

Assiette seule salée : 9 € Sucrée : 7 €

Menu

22,00 € TTC

2 Assiettes Salées et 1 Sucrée

Menu

29,00 € TTC

3 Assiettes Salées et 1 Sucrée

Nos Assiettes Salées :

-La Straciatella,



Crème de Mozzarella / Tomates Anciennes / Fraises / Petits Pois / Radis / Pesto.

-Les Spaghettis,



Spaghettis au Pesto d'Herbes / Lait de Coco / Coriandre / Citron.

-La Courgette,



Gaspacho de Courgettes au Chèvre / Cébettes / Œuf Basse Température / Huile d'Olive.

-La Bonite,

Tataki de Bonite Sésame Soja / Pickles d'Oignons Rouge / Salade de Fenouil au Citron / Houmous / Basilic.

-Le Cochon, (Assiette Froide).



Filet Mignon de Cochon Cuit Basse Température / Mayonnaise de Thon / Pickles d'Oignons / Copeaux de Parmesan / Câpres / Tomates.

-Le Champignon,



« Comme un Croque-Monsieur » / Pain de Mie / Champignons de Saison / Epinard / Fromages / Roquettes.

-Le Chou,



Chou Rôti aux Epices et Soja / Crème Ricotta Ail et Ciboulette.

-Le Brie,



Pain de Maïs Grillé / Brie / Crème Mascarpone / Huile de Truffes / Confiture.

Nos Assiettes Sucrées :

-Le Tiramisu,

Crème Mascarpone / Biscuit Cuillère Imbibé de Café / Cacao Amer.

-La Mangue,

Eclair Mangue / Passion / Crème Citron.

-La Framboise,

Tartelette Framboises / Copeaux Chocolat Blanc / Crème Fouettée.

-Le Citron,

Cake Citron Graines de Pavot / Crème Citron / Noisettes Grillées.

-Le Cheese Cake,

Cheese Cake / Ganache au Lait / Biscuit Cannelle



Végétarien



Végan



Gluten Free



Véganisable