claire marais
RESTAURANT VÉGÉTAL

Restaurant Gourmand

Cuisine Local – Créative – 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

Plateau Repas « A Emporter »

22,00 € TTC

-La Betterave,
Raviole ouverte de betterave rouge, crème de fromage frais, noisette et pistache, condiment pistache.

-Le Thon rouge,
En tataki, tartare de mangue et tomates, coriandre.

Ou

-Le Poulet,
Mijoté au soja, pain toasté, pickles de chou rouge, mayonnaise aigre douce, cacahuètes, oignons frits

---

-Le Brie,
Pain aux fruits secs grillé, brie, crème mascarpone, brisures de truffes

---

-Le Citron,
Comme une tarte citron.

Ou

-Les Graines de Chia, ,
Lait de Coco / Crème Végétale / Graines de Chia / Compotée de Fruits

Côté Salé :

-La Pomme de Terre, **12 €**
Gratin de pommes de terre et cèpes, crème de champignons, huile d'olive.

-Le Thon rouge, **15 €**
En tataki, tartare de mangue et tomates, coriandre.

-Le Champignon, **12 €**
Rôtis, parfumés au paprika fumé, crème de moutarde, pickles d'oignons rouge, pois chiches épicés.

-Le Poulet, **14 €**
Mijoté au soja, pain toasté, pickles de chou rouge, mayonnaise aigre douce, cacahuètes, oignons frits

-L'Endive, **12 €**
Rôtie, jus de cuisson crémé, graine de moutarde, poires, noisettes.

-Le Céleri, **12 €**
Braisé et rôti au miel et moutarde à l'ancienne, salade de lentilles, féta

-La Betterave, **11 €**
Raviole ouverte de betterave rouge, crème de fromage frais, noisette et pistache, condiment pistache.

-Le Bœuf, **15 €**
Paleron basse température, carotte glacé miso et soja miel, salade d'herbes et ail noir.

Notre Philosophie…

Au Claire'Marais, nous croyons qu'une cuisine responsable peut être généreuse, gourmande et surprenante. Notre carte évolue au fil des saisons et des rencontres avec les producteurs de notre territoire. Certaines créations disparaissent, parce que la nature change aussi

Merci de partager cette aventure avec nous

claire marais
RESTAURANT VÉGÉTAL

CUISINE LOCALE-CREATIVE-RESPONSABLE
Restaurant Gourmand

« Le goût du territoire, au rythme des saisons »
Nous cuisinons les légumes du marais audomarois, les produits de nos côtes et les savoir-faire de nos artisans voisins.
Nos créations sont pensées pour être partagées et vous faire découvrir plusieurs saveurs au fils du repas

« La Pause à Faire » : 27 €
(Uniquement au déjeuner Sauf Jours Fériés)

2 Assiettes Salées
1 Douceur
(Choix à la carte)

« L'express » : 20 €
(Uniquement au déjeuner Sauf Jours Fériés)

1 Assiette Salé
1 Douceur
(Choix à la carte)
1 Café ou Thé

« La Balade » : 95 €
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 a la carte)
3 Assiettes Salées +
1 Fromage (Le Brie) +
2 Douceurs
(Uniquement au dîner et Jours Fériés)

Affinés

-Le Brie, **9 €**
Pain aux fruits secs grillé, brie, crème mascarpone, brisures de truffes

Douceurs

-L'Affogato, **7 €**
Glace vanille, expresso, crumble.

-La Figue, **8 €**
Crème diplomate, figues rôtie miel, noix, sorbet fruits rouges.

-Le Chou, **8 €**
Chou craquelin, crème pâtissière à la cacahuète.

-Le Citron, **8 €**
Comme une tarte citron.

-Le Chocolat, **7 €**
Crème dessert chocolat (base lait de coco) gingembre confit, nougatine

-Les Graines de Chia, **7 €**
Coco, chia, compotée de fruits.

Végétarien Végan Gluten Free
Véganisable

Nous vous recommandons
2 à 3 assiettes par personne