



## 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)



## « A Emporter »

Assiette seule salée : 9 € Sucrée : 6 €

**Menu : 20,00 € TTC**

**2 Assiettes Salées et 1 Sucrée**

### Nos Assiettes Salées :

#### **-Les Ravioles,** **(Sup : +2 €)**

Ravioles de Champignons / Bouillon de Curry Rouge / Lait de Coco / Légumes.

#### **-Les Pâtes,**

Rigatoni à la Crème de Butternut / Copeaux de Parmesan.

#### **-Le Poulet,** **(Sup : +2 €)**

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

#### **-Le Chou-Fleur,**

Chou-Fleur Rôti aux Epices / Houmous de Pois Chiche / Huile Paprika à l'Ail.

#### **-Le Chou de Bruxelles,**

Tajine de Chou de Bruxelles / Carottes / Fruits Secs / Semoule.

#### **-La Patate Douce,**

Patate Douce Rôtie / Carotte Rapée / Chou Rouge / Pois Chiche / Pesto / Grenade / Pickles Oignons Rouge / Tahini .

#### **-Le Bœuf,** **(Sup : +3 €)**

Effiloché de Bœuf en Salade / Vinaigrette Miel / Betteraves / Poires / Noix / Endives.

#### **-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 :

#### **-Le Chou,**

Chou Craquelin / Crème Pâtissière à la Cacahuète.

#### **-La Noisette,**

Moelleux Noisettes / Topping Noisettes.

#### **-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 :



VEGAN

100%

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



12 €

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



VEGAN

100%



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



VEGAN

100%

**-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 » .



## 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 :



VEGAN

9 €

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

## 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.



VEGAN



6.50 €

### Les Graines de Chia, ,

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



VEGAN

Végétarien



VEGAN

Végan



Gluten Free



VEGAN

Véganisable