



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



Le Claire Marais
 Claire Blazy
Restaurant
Eco Responsable

Des assiettes pleines de caractère, parfaites pour un repas tout en douceur à partager ou pas

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

Notre Carte du Déjeuner
 (Sauf Jours Fériés)

« 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

Assiettes Salées :

Les Ravioles,		12 €
Ravioles de Champignons / Bouillon de Curry Rouge / Lait de Coco / Légumes.		
-La Carbonade Végétale,		10 €
Carbonade Végétale / Carottes / Champignons / Pain d'Epices / Bière.		
-Le Bao,		12 €
Pain Cuit Vapeur / Effiloché de Poulet au Soja / Pickles de Chou Rouge / Mayonnaise Aigre Douce./ Cacahuètes / Oignons Frits		
-Le Curry,	  	10 €
Curry de Pois Chiche / Epinard / Champignons / Cèleri Branche en Pickles.		
-Le Gnocchis,	 	10 €
Gnocchis Gratinés à la Crème de Butternut / Cheddar / Mozzarella.		
-Le Chou de Bruxelles,		10 €
Compotée de Chou de Bruxelles / Poitrine de Cochon Fumé / Crème Végétale / Brie.		
-Le Saumon,		14 €
Feuilleté Toasté / Guacamole D'Avocat / Saumon Fumé / Œuf basse Température..		
-Le Bœuf,		13 €
Paleron de Bœuf Confit au Vin Rouge / Steak de Cèleri / Sauce Vin Rouge.		
-La Patate Douce,	 	10 €
Patate Douce Rôtis au Miel et Sésame / Crème de Fêta / Pistaches / Herbes		
-La Bonite (Thon Rouge),		13 €
Bonite Marinée et Snackée / Boulgour Grillée / Chou Rouge / Féta / Pois Chiche / Sauce Curry .		
-Le Brie,		9 €
Pain aux Fruits Secs Grillé / Brie / Crème Mascarpone / Huile de Truffes.		
<u>« Petit Plus » 5 €</u>		
-Mijoté Chou Blanc / Chorizo.  OU -Risotto Lentilles / Parmesan.   		
-Crumble de Légumes.  OU -Gratin de Pommes de Terre aux Cèpes.  		
<u>Assiettes Sucrées :</u>		
-Le Chou,		8 €
Chou Craquelin / Crème Pâtissière à la Cacahuète.		
-Le Riz,		7 €
Riz au Lait / Caramel / Crumble.		
-La Pomme,		8 €
Tartelette Pommes / Crumble.		
-Le Cheese Cake,		7 €
Cheese Cake / Biscuit Cannelle / Crème Citron.		
-La Carotte,		7 €
Cake Carotte / Glaçage au Sucre / Compotée Rhubarbe		
-Le Tiramisu,		8 €
Crème Mascarpone / Biscuit Cuillère Imbibé de Café / Cacao Amer.		
-Les Graines de Chia,	 	6.50 €
Lait de Coco / Crème Végétale / Graines de Chia / Compotée de Fruits		

Le Claire Marais
 Cléa Blangy
Restaurant
Eco Responsable

Restaurant
Eco Responsable

Des assiettes pleines de caractère, parfaites pour un repas tout en douceur à partager ou pas

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

Notre Carte du Dîner
Et Jours Fériés

« La Dégustation » : 57 €
 (à partager choix a la carte)
 3 Assiettes Salées +
 2 « Petit Plus » +
 1 Fromage (Le Brie) +
 1 Sucrée

-  Végétarien
-  Végan
-  Gluten Free
-  Véganisable

<u>Assiettes Salées :</u>		
-Les Ravioles,		12 €
Ravioles de Champignons / Bouillon de Curry Rouge / Lait de Coco / Légumes.		
-La Carbonade Végétale,		10 €
Carbonade Végétale / Carottes / Champignons / Pain d'Epices / Bière.		
-Le Bao,		12 €
Pain Cuit Vapeur / Effiloché de Poulet au Soja / Pickles de Chou Rouge / Mayonnaise Aigre Douce./ Cacahuètes / Oignons Frits		
-Le Curry,	  	10 €
Curry de Pois Chiche / Epinard / Champignons / Céleri Branche en Pickles.		
-Le Gnocchis,	 	10 €
Gnocchis Gratinés à la Crème de Butternut / Cheddar / Mozzarella.		
-Le Chou de Bruxelles,		10 €
Compotée de Chou de Bruxelles / Poitrine de Cochon Fumé / Crème Végétale / Brie.		
-Le Saumon,		14 €
Feuilleté Toasté / Guacamole D'Avocat / Saumon Fumé / Œuf basse Température..		
-Le Bœuf,		13 €
Paleron de Bœuf Confit au Vin Rouge / Steak de Céleri / Sauce Vin Rouge.		
-La Patate Douce,	 	10 €
Patate Douce Rôtis au Miel et Sésame / Crème de Fêta / Pistaches / Herbes		
-La Bonite (Thon Rouge),		13 €
Bonite Marinée et Snackée / Boulgour Grillée / Chou Rouge / Féta / Pois Chiche / Sauce Curry .		
-Le Brie,		9 €
Pain aux Fruits Secs Grillé / Brie / Crème Mascarpone / Huile de Truffes.		
<u>« Petit Plus » 5 €</u>		
-Mijoté Chou Blanc / Chorizo.  OU -Risotto Lentilles / Parmesan.   		
-Crumble de Légumes.  OU -Gratin de Pommes de Terre aux Cèpes.   		
<u>Assiettes Sucrées :</u>		
-Le Chou,		8 €
Chou Craquelin / Crème Pâtissière à la Cacahuète.		
-Le Riz,		7 €
Riz au Lait / Caramel / Crumble.		
-La Pomme,		8 €
Tartelette Pommes / Crumble.		
-Le Cheese Cake,		7 €
Cheese Cake / Biscuit Cannelle / Crème Citron.		
-La Carotte,		7 €
Cake Carotte / Glaçage au Sucre / Compotée Rhubarbe		
-Le Tiramisu,		8 €
Crème Mascarpone / Biscuit Cuillère Imbibé de Café / Cacao Amer.		
-Les Graines de Chia,,	 	6.50 €
Lait de Coco / Crème Végétale / Graines de Chia / Compotée de Fruits		

« 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.

-La Carbonade Végétale,

Carbonade Végétale / Carottes / Champignons / Pain d'Epices / Bière.

-Le Bao, (Sup : +2 €)

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

-Le Curry,

Curry de Pois Chiche / Epinard / Champignons / Cèleri Branche en Pickles.

-Le Gnocchis,

Gnocchis Gratinés à la Crème de Butternut / Cheddar / Mozzarella.

-Le Chou de Bruxelles,

Compotée de Chou de Bruxelles / Poitrine de Cochon Fumé / Crème Végétale / Brie.

-Le Saumon, (Sup : +4 €)

Feuilleté Toasté / Guacamole D'Avocat / Saumon Fumé / Œuf basse Température..

-Le Bœuf, (Sup : +3 €)

Paleron de Bœuf Confit au Vin Rouge / Steak de Cèleri / Sauce Vin Rouge.

-La Patate Douce,

Patate Douce Rôtis au Miel et Sésame / Crème de Fêta / Pistaches / Herbes

-La Bonite (Thon Rouge), (Sup : +3 €)

Bonite Marinée et Snackée / Boulgour Grillée / Chou Rouge / Féta / Pois Chiche / Sauce Curry .

-Le Brie,

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

Nos Assiettes Sucrées :

-La Pomme,

Tartelette Pommes / Crumble.

-Le Cheese Cake,

Cheese Cake / Biscuit Cannelle / Crème Citron..

-Le Tiramisu,

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

-La Carotte,

Cake Carotte / Glaçage au Sucre / Compotée Rhubarbe

-Les Graines de Chia,

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



Végétarien



Végan



Gluten Free



Véganisable