

# Le Clem's

Bistrot contemporain

## Nos entrées

**Gambas en tempura** 12 €

Gambas frits dans une pâte à beignet, salade, skyr aux herbes. (adhm)

**Escargots Maison** 11 €

½ douzaine, grillés au four, beurre maître d'hôtel. (dl)

**L'œuf parfait** 9 €

Œuf bio cuit à 64°, Poêlé de blettes, lard et noisettes, siphon à la chlorophylle. (bde)

**Gravelax de truite** 10 €

Filets de truite préparés en gravelax, déclinaison de carottes et agrumes. (dhk)

**Foie gras** 14 €

Préparé par nos soins, accompagné d'un chutney de saison, pain toasté, (tranche de 60g.)ad

**Plat enfant** (jusqu'à 10 ans) 12 €

Tenders de poulet ou poisson, légumes, frites, 1 boule de glace au choix. (ACDK)

# Le Clem's

Bistrot contemporain

## Nos salades

### **Salade de chèvre** 18 €

Croustillant de chèvre chaud de la ferme d'Obersteinbach, en deux façons, noix et miel. (adef)

### **Salade Gourmande** 21 €

Grande salade, foie gras maison, saumon gravlax, magret de canard fumé (kf)

### **Salade de la mer** 19 €

Saumon Gravlax, tataki de thon et gambas grillées, sauce Tzatzíki (fkm)

## Nos risottos

### **Risotto de volaille** 18 €

Suprême de poulet jaune, cuit en basse température puis grillé, riz arborio, Jus crémeux, (dig)

### **Risotto de poisson grillé** 23 €

Poisson du marché, servi sur un riz arborio, et sa sauce beurre blanc (d)

### **Risotto de Butternut**

Riz arborio lié au butternut, girolles, brunoise poilée et crème d'Isigny. (d) 16 €

## Nos plats

### **Pavé de thon** 24 €

Cœur de longe taillé et snacké, poêlé de légumes et pommes de terre grenaille, sauce vierge (hk)

### **Wok de saumon** 22 €

Pavé de saumon grillé, nouilles asiatiques, sésame, coriandre fraîche. (abhkmng)

# Le Clem's

Bistrot contemporain

## **Brochette de la mer** 23 €

Poissons du marché, légumes de saison,  
Tagliatelles fraîches et sauce au beurre blanc. (abdk)

## **Le Tartare de bœuf** 20 €

Taillé au couteau et assaisonné par nos soins,  
Pommes frites et salade (bf)

## **Le Burger gourmand du Clem's** 21 €

Buns, steak haché, tranche de lard, oignons confits, cheddar rouge,  
roquette, pickles de cornichons, pommes frites et salade verte (adf)

## **Onglet de veau** 25 €

Juste grillé, petits légumes, sauce échalotte, pommes frites et salades (df)

## **Magret de canard** 26 €

Rôti au four, potimarrons en texture, jus à l'orange,  
pommes frites et salades (df)

## **Rognons de veau** 23 €

Poêlés, sauce aux champignons de saison, écrasée de pommes de terre. (d)

## **Basse côte de bœuf** 25 €

Juste grillée, petits légumes, beurre maître d'hôtel, frites et salades. (f)

## **Joues de porc** 19 €

Braisées au four, à la bière, tagliatelles fraîches, salade verte. (abdf)

# Le Clem's

Bistrot contemporain

## Nos desserts

**Tiramisu** 8 €

A l' Italienne, biscuit cuillère, café et Amaretto(abd)

**Mousse au chocolat** 7 €

Parfait de mousse au chocolat noir 70% (bde)

**Kougelhopf Glacé fait maison** 10 €

Marc de Gewürztraminer, raisin et vanille (bd)

**Fondant au chocolat** 9 €

Fait maison, cuit à la minute, glace vanille, caramel beurre salée. (abd)

**La Panna cotta** 7 €

Verrine de panna cotta servie avec un coulis de fruit(d)

**Crème brûlée** 8 €

A la vanille bourbon, et cassonade(bd)

**Le Café gourmand** 10 €

Assortiment de mignardises gourmandes, boule de glace, thé ou café (abde)

**Irish Coffee** 10 €

Irish whisky, café lungo, crème Chantilly.

**Boule de glace ou sorbet**

1 boule 3 €, 2 boules 5.50 €, 3 boules 7.00 €

(Supplément chantilly 0,50€)

Glace : vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, pistache.

Sorbet : citron, fraise, framboise, passion, clémentine Corse

**Nos entrées, plats, desserts, sont “fait maison” à partir de produits bruts.**

# Le Clem's

Bistrot contemporain

## **MENU 34 €**

### En entrée

#### **L'œuf parfait**

Œuf bio cuit à 64°, Poêlé de blettes, lard et noisettes, siphon à la chlorophylle. (bde)

ou

#### **Gravelax de truite**

Filets de truite préparés en gravlax, déclinaison de carottes et agrumes. (dhk)

### En plat

#### **Basse côte de bœuf**

Juste grillée, petits légumes, beurre maître d'hôtel, frites et salades. (adfhn)

ou

#### **Risotto de poisson grillé**

Poisson du marché, servi sur un riz arborio, et sa sauce beurre blanc. (abdk)

### En dessert

#### **Tiramisu**

A l'Italienne, biscuit cuillère, café et Amaretto (abd)

ou

#### **Mousse au chocolat**

Parfait de mousse au chocolat noir 70% (bde)