

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}

<h3>Plat enfant (jusqu'à 10 ans) 12 €</h3>
--

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 gravelax,
magret de canard fumé (kf)

Salade de la mer

19 €

Saumon Gravelax, 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 crémé, (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 maitre 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 gravelax, déclinaison de carottes et agrumes. (dhk)

En plat

Basse côte de bœuf

Juste grillée, petits légumes, beurre maitre d'hôtel, frites et salades. (adfh)

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)