

« Bienvenue »
au Restaurant
La Barrière de Clichy

La cuisine est un moment de partage et de passion...
Une « pause détente » nécessaire au bien-être de chacun !
Bonne dégustation à vous.

Le Chef Jérôme Gutbrod

Notre devise :

Choisissez un métier que vous aimez et vous n'aurez pas à travailler un seul jour de votre vie.

Confucius

- Bienvenue à La Barrière de Clichy -

Menu Affaire* : 35

- Été 2023 -

Menu Détente* : 44

En 2 services : Entrée + Plat ou Plat + Dessert

En 3 services : Entrée + Plat et Dessert

Entrées*

Crevettes poêlées au curcuma, fraîcheur de taboulé au boulgour et coulis à la tomate	19
Marinade de saumon cru au jus de citron, concentré de basilic au poivre noir de Penja	18
Salade aux légumes verts : céleri branche, courgettes, basilic, haricots verts et éclats de noix	17
Gratin de carottes à la crème légère infusée à la noix de muscade et citronnelle	15

Plats*

Filet de bar et purée verte aux épinards sur une lamelle d'aubergine dorée à l'huile d'olive	29
Magret de canard au miel et sa brunoise de légumes, cheveux d'anges de brick rôtis au paprika	32
Wok de poulet émincé et champignons de Paris rosés au lait de coco sur pâtes orechiette	26
Linguines au pistou, quelques copeaux de parmesan et légèreté de crème liquide	22

Desserts*

Cappuccino à la fraise, menthe fraîche et crème fouettée montée à l'huile d'olive	15
Gourmandise de ganache chocolat et délicat coulis aux fruits de la passion	14
La traditionnelle crème brûlée originale à l'extrait de vanille de Madagascar	16
Assortiment de trois fromages affinés accompagnés d'un mesclun et confiture de figes	15

Spécialités du Chef :

Entrées à La Carte

Salade de homard rôti à l'huile d'olive et basilic fraîchement haché, daikon cress	37
Foie gras de canard en terrine au paprika et Cognac Delamain, toasts au pain complet	36
Velouté chaud de légumes, infusion au pistou et paprika	22

Plats à La Carte

La cassolette de homard « La Barrière de Clichy » infusée au safran, et ses légumes	48
Homard entier rôti au basilic et à l'huile d'olive sur un lit de légumes	53
Le poisson du jour selon l'arrivage de Rungis	42
Filet de bœuf aux morilles, et purée maison de pommes de terre agria	49
Linguines, « crème secrète » du Chef et quenelle de condiment à la truffe blanche 15%	45

Desserts à La Carte

Café gourmand : crème brûlée, cappuccino à la fraise et ganache au chocolat	15
Trois sorbets maison selon l'humeur du Chef Jérôme	14
La tarte fine aux pommes « La Barrière de Clichy » (cuisson : <u>25 minutes</u>)	16

- Bienvenue à La Barrière de Clichy -

Nos Menus Dégustation en 4 étapes :

Menu Découverte : 63

Ce menu dégustation change « tous les jours » selon nos achats au marché de Rungis.
Il se savoure en 4 étapes : une entrée, un mi-chemin, un plat et un dessert.

Menu Signature : 79

Ce menu « tout homard » vous invite à une déclinaison du produit, comme j'aime le préparer :

- Salade de homard basse température au basilic fraîchement haché
- La cassolette de homard infusée au safran « La Barrière de Clichy »
- Tulipe de homard en fricassée sur un lit de légumes
- Légèreté de fruits frais de saison et son sorbet minute

Tarifs des Menus : Hors Boissons

La passion de ce beau métier est le maître mot qui conditionne notre quotidien.

La provenance de nos produits est fournie en direct du marché de Rungis.

Le « Fait Maison », réalisé dans le respect de l'art culinaire...

Je vous souhaite un agréable moment.

Le Chef Jérôme Gutbrod

@RestaurantLaBarriereDeClichy @labarriereDECLICHY labarriereDECLICHY.com
Tél : 01 47 37 05 18 e-mail : barriereDECLICHY@gmail.com

- Service midi & soir du Lundi au Vendredi -
de 11h00 à 14h00 et de 18h à 22h00 (dernière prise de commande en cuisine.)