

« 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* : 34

- Hiver 2023 -

Menu Détente* : 43

En deux services : Entrée + Plat ou Plat + Dessert

En trois services : Entrée, Plat & Dessert

Entrées*

Tartare de bar au yuzu parsemé de billes de grenade, tuile au charbon végétal	21
La cassolette de la mer dans son infusion au safran et cheveux d'anges au curcuma	22
Fricassée de champignons et son jus réduit, sur boulgour et quelques touches de panais	20
La traditionnelle soupe à l'oignon by Jérôme Gutbrod, croûtons et comté	19

Plats*

Risotto accompagné de crevettes poêlées au paprika et à la citronnelle, pétales de coriandre	29
Pavé de saumon sur une sauce soja et miel, jeunes pousses tendres d'épinards	27
Tranche de gigot d'agneau à la poêle, endives braisées et purée de pommes de terre	32
Linguines infusées au Cognac Delamain X.O, parmesan et « crème secrète » du Chef	26

Desserts*

Ministère de l'ananas et sous-direction aux oranges oups... ou plutôt : Minestrone d'ananas à l'orange	16
Mousse onctueuse au praliné aux éclats de chocolat et caramel au beurre salé de Guérande	15
Crème brûlée au limoncello, zestes de citron et extrait de vanille bourbon	17
Assiette de trois fromages affinés accompagnés d'un mesclun et confiture de figues violettes	18

Spécialités du Chef :

Entrées à La Carte

Salade de homard rôti à l'huile d'olive et basilic fraîchement haché, daikon cress	35
Foie gras de canard en terrine au paprika et Cognac Delamain, toasts au pain complet	32
Velouté chaud de légumes, infusion de pistou et paprika	20

Plats à La Carte

La cassolette de homard « La Barrière de Clichy » infusée au safran, et ses légumes	46
Homard entier rôti au basilic et à l'huile d'olive sur un lit de légumes	51
Le poisson du jour selon l'arrivage de Rungis	39
Filet de bœuf aux morilles, et purée maison de pommes de terre agria	47
Linguines, « crème secrète » du Chef et quenelle de condiment à la truffe blanche 15%	42

Desserts à La Carte

Café gourmand : minestrone d'ananas, crème brûlée au limoncello et mousse au praliné	16
Trois sorbets maison selon l'humeur du Chef Jérôme	17
La tarte fine aux pommes « La Barrière de Clichy » (cuisson : <u>25 minutes</u>)	18

- 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.)