

« 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

- La Barrière de Clichy -

Menu de l'été 2021

La Carte :

Entrées

Crevettes roses et fraîcheur de pamplemousses sur légère mayonnaise, et poivre de Penja	15
Tartare de saumon au basilic et dès de gingembre, cheveux d'anges au paprika	14
Bœuf mariné à l'oignon blanc, pâtes de riz à la coriandre fraîche et dès de légumes	16
Tulipe de brick garnie de quinoa et courgettes, fines lamelles de radis et sésame doré	14

Plats

Pavé de saumon et tagliatelles infusées à la crème légère au pistou	23
Dos de cabillaud sur une compotée de tomates et gingembre, riz basmati à l'échalote	24
Aiguillettes de poulet sur crème de champignons et lentilles vertes aux herbes de Provence	22
Linguines infusées au Cognac Delamain X.O et « crème secrète du Chef »	21

Desserts

Légèreté de mousse à l'orange et mascarpone en verrine, sur un émietté de sablé	11
Crème brûlée à l'ananas infusé au rhum blanc l'Oratoire, vanille de Madagascar	13
Crème onctueuse au chocolat force noir Barry 50 % cacao, lamelles d'oranges confites	12
L'assiette du fromager : Camembert, Conté, Crottin, mesclun et confiture	13

Entrées & Plats Signatures

*Salade de homard rôti à l'huile d'olive et basilic fraîchement haché, daikon cress	28
*Foie gras de canard en terrine au paprika et Cognac Delamain, toasts au pain complet	26
*Foie gras de canard chaud poêlé, dressé sur une réduction de vinaigre balsamique	34
*Velouté chaud coloré aux légumes de saison et pétales de coriandre fraîche	18
*La cassolette de homard « La Barrière de Clichy » infusée au safran, et ses légumes	35
*Le poisson du jour selon l'arrivage de Rungis	36
*Filet de bœuf aux morilles, et purée maison de pommes de terre agria	37
*Linguines au parmesan et quenelle de condiment à la truffe blanche 15%	33

Desserts Signatures

*Café gourmand : segments d'agrumes, crème chocolat noir 50 % cacao, et dès d'ananas	14
*Trois sorbets maison selon l'humeur du Chef Jérôme	13
*La tarte fine aux pommes « La Barrière de Clichy » (cuisson : <u>25 minutes</u>)	15

Menu Affaire* : 29 =
Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Menu Détente* : 38 =
Entrée + Plat + Dessert

Au choix parmi La Carte, *Hors Plats Signatures

Menu Découverte : 57

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 : 69

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

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