

« 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

- Automne 2023 -

Menu Détente\* : 44

En 2 services : Entrée + Plat « ou » Plat + Dessert

En 3 services : Entrée+Plat « et » Dessert

### Entrées\*

Ceviche de daurade à la citronnelle et au gingembre, oignons rouges et coriandre fraîche	16
Crème chaude de champignons et copeaux de parmesan, cubes de saumon à l'aneth	15
Escargots sans leur coquille dans une légère infusion à l'ail, ciboulette et dés de tomates	17
Choux-fleurs caramélisés et potimarron gratinés au basilic et au poivre blanc de Penja	14

### Plats\*

Lieu jaune doré sur sa peau et compotée de choux rouges, quelques lamelles de radis roses	26
Pavé de rumsteck Angus sauce au poivre accompagné d'un gratin dauphinois et crème d'épinards	25
Blanquette de veau tendre et riz basmati, carottes et oignons aux herbes de Provence	24
Farfalles infusées au parmesan et fricassée de champignons dorés sur une sauce bourguignonne	22

### Desserts\*

Crème au citron onctueuse sur crumble et légèreté de chantilly à la vanille de Madagascar	14
Compote de poire conférence aux éclats de chocolat noir et son émietté de biscuit spéculoos	14
Verrine de crème caramel maison en souvenir de notre enfance, palet croquant à l'orange	13
Assortiment de cinq fromages affinés accompagnés d'un mesclun et confiture de figes	17

---

### 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 et son infusion au pistou et paprika, quelques pétales de coriandre	22

### Plats à La Carte

La cassolette de homard « La Barrière de Clichy » infusée au safran, et ses légumes	48
Homard entier décortiqué et rôti au basilic et à l'huile d'olive, sur un lit de légumes	53
Le poisson du jour selon l'arrivage quotidien du Marché 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 citron, ananas au thé, segments d'agrumes dans leur jus	15
Assortiment de trois boules de sorbets maison selon l'humeur du Chef Jérôme	14
La tarte fine aux pommes « La Barrière de Clichy » et caramel au beurre salé (cuisson : 30 <u>minutes</u> )	17

- 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 @labarriereclichy [labarriereclichy.com](http://labarriereclichy.com)  
Tél : 01 47 37 05 18 e-mail : barriereclichy@gmail.com

- Service midi & soir du Lundi au Vendredi -  
de 11h00 à 14h00 et de 18h à 21h30 (dernière prise de commande en cuisine.)