

« 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\* : 32 - Été 2022 - Menu Détente\* : 41  
- Entrée + Plat ou Plat + Dessert - - Entrée + Plat + Dessert -

### Entrées\*

Croustillant de rillettes de saumon à l'aneth et dés de tomates infusés au yuzu	19
Cubes de thon rouge infusés dans une crème légère au basilic et sa jetée de choux rouge	20
Bresaola sur un mesclun aux copeaux de parmesan, caviar d'aubergines et tiges de betteraves	18
Poivrons rouges marinés au poivre de Penja et à l'huile d'olives, fine tapenade d'olives noires	17

### Plats\*

Dos de maigre sur un wok de fenouil et poivrons à la coriandre fraîche, sommités de chou-fleur	27
Rascasse aux courgettes et oignons jaunes sur un beurre citronné, jeunes pousses d'épinards	24
Onglet de veau poêlé accompagné d'une réduction d'échalotes, roseval et purée de carottes	30
Linguines infusées au Cognac Delamain X.O, parmesan et « crème secrète » du Chef	26

### Desserts\*

Crème onctueuse au chocolat, quelques éclats d'amandes et glace à la menthe fraîche	16
Carpaccio d'ananas infusé au citron et sirop au poivre de Sichuan, fraîcheur de figues	15
Crème brûlée au carambar et lamelles de poire conférence infusée au citron	17
Assiette de trois fromages affinés accompagnés d'un mesclun et confiture de figues violettes	18

----

### Entrées à La Carte

Salade de homard rôti à l'huile d'olive et basilic fraîchement haché, daikon cress	33
Foie gras de canard en terrine au paprika et Cognac Delamain, toasts au pain complet	30
Foie gras de canard chaud poêlé, dressé sur une réduction de vinaigre balsamique	38
Velouté chaud de légumes, pistou et pétales de coriandre fraîche	20

### Plats à La Carte

La cassolette de homard « La Barrière de Clichy » infusée au safran, et ses légumes	44
Homard entier rôti au basilic et à l'huile d'olive sur un lit de légumes	49
Le poisson du jour selon l'arrivage de Rungis	38
Filet de bœuf aux morilles, et purée maison de pommes de terre agria	45
Linguines, « crème secrète » du Chef et quenelle de condiment à la truffe blanche 15%	40

### Desserts à La Carte

Café gourmand : crème onctueuse au chocolat, ananas en carpaccio et fraîcheur de figues	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](http://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.)