

Clodette

Le menu

Née d'un esprit seventies et d'un goût du vrai, Clodette remet la convivialité au centre de la table.

Ici, la cuisine parle au cœur autant qu'au palais : des recettes inspirées de la tradition française, revisitées avec créativité et respect des saisons.

Chaque assiette raconte une histoire de partage et de plaisir, dans une ambiance solaire et résolument groovy.

Une cuisine de cœur, joyeuse et généreuse.

Entrées

PÂTÉ CROUTE DE COCHON 14€
Abricots, noisettes, gelée
à l'armagnac et pickles

GASPACHO DE TOMATES ANCIENNES 12€
Pesto de basilic et pistaches,
focaccia maison à la marjolaine

TARTARE DE THON ROUGE 15€
Gel de verjus, eau de tomate à
la verveine et poivron confit

VITELLO DE VEAU 16€
Courgettes et câpres, huile de
capucine et scamorza

Plats

FILET DE BŒUF RÔTI AU THYM 39€
Échalote confite, pickles et jus de viande *Façon Rossini +9€*

MINI-LÉGUMES GRILLÉS 21€
Mousseline de carottes au beurre noisette, salsa verte
et crumble de noix de cajou

CAILLE RÔTIE 34€
Farce fine de volaille, jus de volaille au yuzu, haricots
verts grillés et nectarine

LOTTE FAÇON MEUNIÈRE 23€
Sauce armoricaine, pommes dauphine croustillantes

SALADE DU MOMENT 18€

Garnitures

PURÉE DE POMME DE TERRE 6€
LÉGUMES DE SAISON 6€

SALADE DE MESCLUN 7€
FRITES 6€

Desserts

GANACHE AU CHOCOLAT NOIR 70 %
Tuiles croustillantes, grué de cacao et huile d'olive 14€

MILLE-FEUILLE
Crème pâtissière vanille, caramel tonka 16€

COMME UNE PÊCHE MELBA 13€
A la verveine, Arlette caramélisée

PAVLOVA 16€
Fruits rouges, crème montée à la vanille et sorbet aux fruits rouges

Menu enfant 19€

CEUF MAYONNAISE OU MOZZA STICK
&
CROQUE-MONSIEUR ROULÉ OU FISH AND CHIPS
&
COOKIE OU 2 BOULES DE GLACE
&
SIROP À L'EAU

Menu déjeuner

Du lundi au vendredi

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT	25 €
ENTRÉE/PLAT/DESSERT	29 €
ENTRÉE OU DESSERT SEUL	11 €
PLAT SEUL	19 €

Sélection à la carte. Et chaque jour de la semaine, retrouvez le plat fétiche du chef.



Les Cocktails Signatures 17€

LA PLUS BELLE POUR ALLER DANSER

Vodka, Purée de Fraise, Sirop de Rose, Citron Vert, Bouquet de Menthe

Douce, fruitée, espiègle, comme une robe qui tourne au premier slow

DAME CLODETTE

Rhum Ambré, Velvet Falernum, Ananas Frais, Purée de Fruit de la passion

Tropical et solaire, avec le groove d'un déhanché



Les Cocktails Classiques

PUNCH DU MOMENT 12€

BLOODY MARY 14€

GIN TONIC

Mare 12€

Hendricks 12€

Nuage 12€

Les Mocktails 10€

CAPRI C'EST FINI

Purée de Fraise et Mandarine, Jus de Pomme, Menthe Fraîche, Concombre, Sirop de Thé Vert Jasmin et Cardamome Verte

Frais et désaltérant, un mélange fruité-herbacé aux accents d'Italie, relevé d'une pointe florale et épicée

POM POM POW !

Pomme, Citron, Sirop de pain d'Épices, Tonic

Doux, pétillant et festif, un apéro en mode disco

Vins Blancs

BOURGOGNE	15cl 75cl
Hautes-Côtes de Nuits	10€ 48€
<i>Domaine Pierre Laurent</i>	

VALLEE DE LA LOIRE	
Pouilly-Fumé - La Moynerie	70€
<i>Domaine Michel Redde & Fils</i>	
Touraine Sauvignon - Ellipse	9€ 36€
<i>Domaine Delobel</i>	

LANGUEDOC ROUSSILLON	
Côtes Catalane IGP	35€
Rolle in Stone Bio	
<i>Domaine Cazes</i>	

COTES DE GASCOGNE	
Chambre d'Amour L'Original	8€ 34€
<i>Lionel Osmin</i>	

Vins Rouges

BOURGOGNE	15cl 75cl
Bourgogne Pinot Noir	60€
Le Renard	
<i>Pinot Noir</i>	

BEAUJOLAIS	
Brouilly	36€
<i>Domaines Piron</i>	

VALLEE DE LA LOIRE	
Touraine Gamay	10€ 34€
<i>Couly-Dutheil</i>	

VALLÉE DU RHÔNE	
Côtes-du-Rhône Le Caillou BIO	8€ 35€
<i>Clos du Caillou</i>	
Crozes-Hermitage La Rollande	48€
<i>Brotte</i>	

Vins Rosés

CORSE CALVI AOP	15cl 75cl
Pumonte	42€
<i>Domaine D'Alzipratu</i>	

CÔTE DE PROVENCE	
Minuty Prestige	12€ 60€
<i>Château Minuty</i>	

Champagnes

CLASSIQUES	12cl 75cl
Laurent-Perrier Brut	18€ 90€
La Cuvée	

*Frais et élégant, dominé par le chardonnay
50% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 20% Meunier*

Laurent-Perrier Rosé	150€
<i>Gourmand, aux arômes de fruits rouges, élaboré en rosé de saignée 100% Pinot Noir</i>	

PRESTIGES	
Rare 2013	300€
<i>Millésime rare et sophistiqué, aux notes florales et épicées, d'une grande fraîcheur minérale 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir</i>	

Dom Pérignon 2015	450€
<i>Millésime iconique à l'équilibre parfait, alliant intensité, précision et élégance. Une cuvée d'exception aux arômes complexes de fruits blancs, d'agrumes confits, d'épices et de brioche, portée par une texture soyeuse et une finale persistante 51% Pinot Noir, 49% Chardonnay</i>	

Bières & Cidres

BIÈRES PRESSION

Cadette Blonde	25 cl	6€
Cadette Blonde	50 cl	10€
Cadette IPA	25 cl	7€
Cadette IPA	50 cl	11€

BIERES & CIDRE BOUTEILLE

La Parisienne Blanche	33 cl	9€
La Parisienne sans alcool	33 cl	9€
Cidre Fils de Pomme Sauvage Brut	33 cl	9€

Eaux & Softs

Abatilles plate ou pétillante	75 cl	8€
Abatilles plate ou pétillante	50 cl	6€
Perrier	33 cl	5€
Coca-Cola	33 cl	5€
Coca-Cola zéro	33 cl	5€
Limonade Lorina	33 cl	5€
Sirop Monin à l'eau	50 cl	5€
<i>Fraise, Grenadine, Menthe, Pêche, Citron</i>		
Diabolo	33 cl	5€
<i>Fraise, Grenadine, Menthe, Pêche, Citron</i>		
Jus de fruits & nectars Patrick Font	25 cl	5€
<i>Abricot, Ananas, Fraise Gariguet, Tomate noire de Crimée, Pomme Brut, Framboise, Pêche de Vigne</i>		
Jus de cranberry	25 cl	7€
Jus de fruits frais	20 cl	9€
<i>Orange, Pamplemousse, Citron</i>		
Thé glacé maison	20 cl	8€
Cacolac	20 cl	6€
La French Tonic	25 cl	7€
La French Ginger beer	25 cl	7€
La French pamplemousse	25 cl	7€

Boissons chaudes

Expresso, décaféiné	4€
Café allongé	4€
Noisette	4,5€
Café crème	5€
Double expresso	6€
Cappuccino	6,5€
Chocolat chaud	8€
Golden latte	8€
Matcha latte	8€
Chaï latte	8€
Thés et infusions Kodama	6€
<i>(Demandez la sélection à notre équipe)</i>	
Lait végétal +0,50 €	

Spiritueux 5cl

(Supplément soft tonic, coca, limonade, jus +3€)

GIN	
Gin Nuage — France (Alsace)	10€
Citadelle — France (Cognac)	11€
Gin Mare — Espagne (Costa Brava, Catalogne)	13€
Hendrick's — Écosse (Girvan, South Ayrshire)	13€
Tanqueray Ten — Angleterre (Londres)	16€
VODKA	
Vodka Nuage — France (Alsace)	10€
Belvedere — Pologne (Varsovie)	15€
Grey Goose — France (Cognac)	16€
Beluga Gold Line — Russie (Sibérie)	53€
TEQUILA & MEZCAL	
Vecindad	11€
Patrón Reposado	25€
Don Julio 1942	80€
Mezcal Conejos 400 Joven	12€
Mezcal Madre Ensemble	18€

Spiritueux 5cl

(Supplément soft tonic, coca, limonade, jus +3€)

WHISKY & BOURBON

FRANCE

Bellevoys Blanc Triple Malt - finition Sauternes (Blended Malt) 16€

JAPON

Blended whiskies

Nikka From The Barrel 21€

Single malts

Yamazaki Reserve 36€

TAÏWAN

Kavalan - Distillery Select (Single Malt) 18€

AMERIQUE

BOURBON

Buffalo Trace 10€

Woodford Reserve 15€

Woodford Reserve Double Oaked 20€

RYE

Bulleit Rye 13€

TENNESSEE

Jack Daniel's N°7 10€

ECOSSE & IRLANDE

Blended whiskies

Johnnie Walker Black Label 11€

Chivas Regal 12 ans 14€

Single malts

Glenmorangie 12 ans 15€

Ardbeg 10 ans 17€

Talisker 10 ans 20€

Lagavulin 16 ans 36€

The Macallan Double Cask 15 ans 64€

Single pot still

Redbreast 12 ans 24€

Spiritueux 5cl

(Supplément soft tonic, coca, limonade, jus +3€)

PISCO

Demonio de los Andes	12€
----------------------	-----

RHUM

Père Labat Rhum Agricole 59° — Marie-Galante, Guadeloupe	10€
Plantation Three Stars — Barbade, Jamaïque, Trinité	10€
Plantation Original Dark — Jamaïque, Barbade	10€
Mount Gay XO — Barbade	21€
Santa Teresa 1796 — Venezuela	22€
Zacapa Edición Negra — Guatemala	28€
Rhum J.M Réserve Brut de Fût — Martinique	30€

BRANDIES

Calvados Christian Drouin Sélection	10€
Cognac Rémy Martin VSOP	24€
Bas Armagnac Laubade 25 ans	23€
Cognac Hennessy XO	78€
Camus Cognac Borderies XO	50€

VERMOUTHS & LIQUEURS

Dolin Rouge, Dolin Blanc	8€
Campari, Lillet blanc, Suze	8€
Porto Rouge Graham's Tawny 10 ans	12€
Porto Blanc Graham's Fine White	10€
Pastis Henri Bardouin	9€
Absinthe La Fée	20€
Bailey's	8€
Amaretto Di Saronno	9€
Adriatico Bianco	15€
Amaro Montenegro	10€
Grand Marnier Cordon Rouge	11€
Limoncello Luxardo	8€
Menthe Pastille	8€
Mandarine Napoléon	10€
Grappa Nardini	14€
Génépi L'Ancienne	10€
Tio Pepe	9€
Chartreuse Jaune	22€
Chartreuse Verte	19€

Eaux de Vies et Sakés

EAUX DE VIES MICLO GRANDE RÉSERVE 5cl

Framboise Sauvage 13€

Mirabelle 13€

Poire Williams 13€

SAKÉS 9cl

Kawasemi Junmai Genshu Sake 14,8° 17€

Asama Sake Nature 16.5° 13€

Découvrez toutes les informations sur Clodette,
et partagez vos moments en utilisant le hashtag
#clodette sur les réseaux sociaux.



Wifi : Belinda Hôtel & Spa
Mot de passe : belinda75

Merci de signaler toute allergie ou intolérance lors de la commande, liste disponible sur demande. Nos viandes proviennent de l'Union Européenne. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Prix nets en euros, taxes et services inclus