



Un brin rétro, toujours généreuse, Clodette aime les grands classiques et les petits plaisirs.

Ici, la cuisine française se réinvente avec simplicité, fraîcheur et une pointe de créativité.

Des recettes bien faites, des produits de saison et beaucoup de gourmandise, pensés avant tout pour le plaisir de partager, de bien manger et de passer un bon moment.

Chez Clodette, le plaisir est toujours à table

Entrées

VELOUTE POTIMARRONS Noisette torréfiée, huile de persil KABOCHA SQUASH VELOUTÉ Toasted hazelnuts, parsley oil	12 €
TARTARE DE SAUMON Avocat, pomme granny smith SALMON TARTARE Avocado, granny smith apple	18 €
CARPACCIO DE BOEUF Pignon pin, roquette, copeaux de parmesan BEEF CARPACCIO Pine nuts, rocket, parmesan shavings	14 €
OEUF PARFAIT Crème de champignons, huile de noisette PERFECT EGG Mushroom cream, hazelnut oil	12 €

Plats

PAVÉ DE SAUMON Légumes de saison, sauce vierge et grenades SALMON FILLET Seasonal vegetables, sauce vierge & pomegranate	21 €
SUPREME DE VOLAILLE Purée de pomme de terre, carotte rôtie et jus de volaille réduit CHICKEN SUPREME Mashed potatoes, roasted carrots & reduced chicken jus	19 €
FRENCH OIGNONS BURGER Frites fraîches, salade mesclun FRENCH OIGNONS BURGER Fresh french fries & mixed green salad	18 €
ONGLET DE BOEUF Frites fraîches et sauce échalotes BEEF HANGER STEAK Fresh french fries & shallot sauce	22 €
SALADE CÉSAR Poulet croustillant, tomates, croûtons et copeaux de parmesan CESAR SALAD Crispy chicken, tomatoes, croutons and parmesan shavings	16 €
COQUILLETTE JAMBON FROMAGE PASTA SHELLS Ham & Cheese	14 €

Desserts

FONDANT CHOCOLAT, GLACE VANILLE CHOCOLATE FONDANT, VANILLA ICE CREAM	8 €
CHEESE CAKE PASSION-MANGUE PASSION FRUIT & MANGO CHEESECAKE	10 €
CRÈME BRÛLÉE CRÈME BRÛLÉE	8 €
TARTE CITRON MERINGUÉE LEMON MERINGUE TART	8 €

Menu enfant 14 €

NUGGETS DE POULET & FRITES OU FISH AND CHIPS

&

FONDANT AU CHOCOLAT OU 2 BOULES DE GLACE

&

SIROP À L'EAU

Menu déjeuner

Du mardi au samedi

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT 25€

ENTRÉE/PLAT/DESSERT 29€

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

Les Cocktails **15€** *Signatures*

APPLE BOURBON SOUR

Bourbon, jus de pomme,
citron, sirop d'érable,
angostura

SPICE PEAR MARTINI

Vodka, nectar de poire,
vanille, citron, cannelle

WINTER NEGRONI

Gin, campari, vermouth,
anis



Les Cocktails **12€** *Classiques*

MARGARITA

Tequila, triple sec,
citron

DRY MARTINI

Gin, vermouth dry,
citron

NEGRONI

Gin, campari, vermouth
rouge

DAIQUIRI

Rhum blanc, jus de
citron, sucre

OLD FASHIONED

Bourbon, sucre,
angostura

TOM COLLINS

Gin, eau gazeuse, jus de
citron, sucre

*l'abus d'alcool est dangereux
pour la santé*

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 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	25 cl	5€
<i>Abricot, Ananas, Fraise Gariguette, 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>	

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

Clodette