

« 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	- Printemps 2025 -	Menu Détente * : 44
« Entrée + Plat » ou « Plat + Dessert »		« Entrée + Plat + Dessert »
-> En 2 services	Midi & Soir	-> En 3 services

### Entrées \*

Tartare de dorade aux agrumes - Gingembre frais, coriandre et tuile croustillante	16
Brochette de volaille marinée au thym et citron - Bouillon au lait de coco et curry	15
Salade printanière - Légumes croquants et pesto de basilic aux éclats de pistache	14

### Plats \*

Nage de cabillaud rôti - Purée de carottes au gingembre, fenouil confit et sauce vierge	26
Blanquette de veau cuisson lente - Riz parfumé au citron et légumes printaniers	25
Blésotto crémeux aux légumes verts - Courgettes, petits pois et éclats de noisettes	24

### Desserts \*

Millefeuille praliné à la noisette - Crème légère au praliné et caramel au beurre salé	14
Clafoutis aux griottes, à la vanille de Madagascar et sirop infusé à la violette	15
Salade de fruits jolie jolie à la verveine et crème savoureuse à la mangue fraîche	16
Assortiment de trois fromages affinés, mesclun et confiture maison	15

## 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, quelques toasts	36
Velouté chaud de légumes et son infusion au pistou et 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, rôti au basilic et à l'huile d'olive, légumes et purée	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 à la truffe	54
Linguines « crème secrète » du Chef et quenelle de condiment à la truffe blanche 15%	45

### Desserts à La Carte :

Café gourmand : Ganache au chocolat, brioche en pain perdu et fruits frais	15
Assortiment de trois boules de sorbets maison selon l'humeur du Chef Jérôme	14
Tarte fine aux pommes « La Barrière de Clichy », caramel au beurre salé (cuisson : <u>30 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 @labarriereDECLICHY [labarriereDECLICHY.com](http://labarriereDECLICHY.com)

Tél : 01 47 37 05 18 e-mail : [barriereDECLICHY@gmail.com](mailto:barriereDECLICHY@gmail.com)

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