

« 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 -

Ouvert du Lundi au Vendredi - Midi & Soir -

Déjeuner : à partir de 11 h jusqu' à 14 h (dernière commande)

Dîner : à partir de 18 h jusqu' à 21 h (dernière commande)

Entrées :

Goujonnées de bar au safran et billes de pâtes Fregola Sarda : brunes, blondes et rousses	18
Tartare de saumon au basilic et jus de citron, cheveux d'ange croquants au paprika	17
Escargots en cassolette, sans leur coquille et crème légèrement parfumée à l'ail	16
Entrée végétarienne : onctueuse soupe à l'oignon, croûtons et fromage fondu	15
Salade de homard rôti à l'huile d'olive et basilic fraîchement haché, daikon cress	37
Foie gras de canard en terrine parfumée au paprika et Cognac Delamain, quelques toasts	36
Poêlée de champignons roses de Paris à l'échalote et son jus onctueux au poivre de Penja	15

Plats :

Filet de rascasse rôti et son infusion au basilic, accompagné d'un écrasé de pommes de terre	26
Poulette tendre au gingembre dressée sur riz basmati au lait de coco et curry rouge	25
Le traditionnel bœuf bourguignon réalisé par un Bourguignon ;-) sur lit de tagliatelles	24
Assiette végétarienne : jetée de légumes sur pâtes de riz fondantes marinées à la sauce soja	22
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'arrivée quotidien du Marché de Rungis - 1er Marché au monde de produits frais	42
Filet de bœuf aux morilles, et purée maison de pommes de terre agria à la truffe	54
Rognon de veau entier rôti sur son délicat jus à l'estragon, et son onctueuse purée maison	25
Linguines « crème secrète » du Chef au Cognac Delamain et condiment à la truffe blanche 15%	39

Desserts :

Fromage : Assortiment de trois fromages affinés, mesclun et confiture maison	15
Thé brun Totor façon tiramisu, nuage de mascarpone saupoudré à la poudre... ;-) de cacao Valrhona	13
Poire conférence pochée au citron accompagnée d'un caramel au beurre salé de Guérande	14
Dés d'ananas parfumés d'une infusion maison à la verveine et sirop de violette	14
Crème brûlée au Grand Marnier Cordon Rouge et sa si délicieuse vanille de Madagascar	15
Café ou thé gourmand : assortiment de douceurs et de fruits frais de saison	15
Trois boules de sorbets - Citron - Poire - Fruits rouges et palet croquant à l'orange	14

- 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
- Légereté 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

@RestaurantLaBarrièredClichy @labarrièredclichy labarrièredclichy.com
Tél : 01 47 37 05 18 e-mail : barrièredclichy@gmail.com

- Service midi & soir du Lundi au Vendredi -
de 11h00 à 14H00 et de 18H à 21H00 (dernière prise de commande en cuisine.)