

« 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 travail 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 & Dîner : à partir de 18 h

Entrées :

<u>Côté Terre</u> : Rouelles de volaille au citron et basilic, pickles de légumes infusés à la badiane	16
<u>Côté Végétal</u> : Tartare de courgettes à la coriandre, avocat au yaourt grec sauce Mizoukette	15
<u>Côté Mer</u> : Ceviche de daurade aux agrumes et extrait de yuzu, cheveux d'ange au curcuma	17
Velouté chaud onctueux de champignons, filet d'huile d'olive et pétales d'oignons frits	15
Foie gras de canard en terrine parfumé au paprika et Cognac Delamain, quelques toasts	36
Salade de homard rôti à l'huile d'olive et basilic fraîchement haché, vinaigrette balsamique	37
Assortiment d'entrées : Rouelles de volaille, Tartare de courgettes et Ceviche de daurade	24

Plats :

<u>Viande</u> : Pavé de veau sur une sauce au foie gras, gratin dauphinois parfumé à la noix de muscade	26
<u>Végétal</u> : Tagliatelles à la crème infusée au basilic, légumes croquants et daikon cress	23
<u>Poisson</u> : Pavé de saumon et lit d'épinards fondants, graines de chia sur beurre citronné	25
Filet de bœuf aux morilles, et purée maison de pommes de terre agria à la truffe	54
Linguines « crème secrète » du Chef au Cognac Delamain et condiment à la truffe blanche 15%	39
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	42
Assortiment de plats : Gratin dauphinois, Tagliatelles au basilic et Légumes croquants	24

Desserts :

<u>Fromage</u> : Assortiment de trois fromages affinés, mesclun et confiture maison	15
<u>Fruits</u> : Crème de citron jaune et citron vert, noisettes torréfiées et son émietté de crumble	14
<u>Chocolat</u> : Mousse au chocolat noir, éclats de cacao, caramel doré et tiges de feuilles de brick	16
<u>Laitage</u> : Panna cotta à la vanille, coulis onctueux aux fruits rouges et dentelle croustillante	14
Café ou Thé Gourmand : Quelques douceurs et segments d'agrumes au jus de citron	16
Trois boules de Sorbets ou Glaces, coulis aux fruits de la passion - Palet croquant à l'orange	14
Assortiment de desserts : Crème au citron, Mousse au chocolat noir, Fruits frais	17

Valable Midi & Soir : Entrée/Plat ou Plat/ Dessert : 35 - Entrée/Plat/Dessert : 44 - [À La Carte](#)

- 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 » est la Spécialité de La Maison, une déclinaison de ce produit noble de la Mer, comme Le Chef 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 rafraîchissant

---> 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

1, rue de Paris - 92110 Clichy

Tél : 01 47 37 05 18 E-mail : barriereDECLICHY@gmail.com

Du Lundi au Vendredi Midi & Soir

Déjeuner : à partir de 11h & Dîner à partir de 18h

