

「欢迎」

欢迎来到

La Barrière de Clichy 餐厅

美食，是分享与热爱的时刻.....

也是每个人幸福生活中不可或缺的一段 **放松时光!**

愿您享受一场美好的味觉体验。

主厨 Jérôme Gutbrod

我们的座右铭:

**“选择一份你热爱的工作，
你将终生无需再工作一天。”**

—— 孔子 (Confucius)

— 欢迎来到 La Barrière de Clichy —

营业时间：周一至周五 · 午餐与晚餐 **午餐：上午11点起 · 晚餐：下午6点起**

前菜： 陆地风味：柠檬罗勒鸡肉卷，八角香料浸渍蔬菜泡菜 — 16

田园蔬食： 香菜西葫芦塔塔，牛油果配希腊酸奶与 Mizoukette 酱汁 — 15

海洋风味： 柑橘风味海鲷薄切，柚子精华，姜黄天使细面 — 17

浓郁热蘑菇浓汤，初榨橄榄油与酥炸洋葱花瓣 — 15

红椒粉与 Delamain 干邑风味鸭肝酱配烤面包片 — 36

罗勒橄榄油香烤龙虾沙拉，意大利黑醋油醋汁 — 37

精选前菜拼盘： 鸡肉卷、西葫芦塔塔与海鲷薄切 — 24

主菜： 肉类：香煎小牛排佐鹅肝酱汁，肉豆蔻香焗多芬土豆 — 26

蔬食： 罗勒奶油宽面，爽脆时蔬与芽苗菜 — 23

鱼类： 香煎三文鱼配嫩菠菜，奇亚籽与柠檬黄油酱 — 25

羊肚菌牛柳，松露风味 Agria 土豆泥 — 54

主厨秘制干邑奶油意面，白松露调味酱 — 39

“La Barrière de Clichy” 藏红花龙虾砂锅配时蔬 — 48

整只去壳香烤龙虾，罗勒橄榄油风味，配蔬菜与土豆泥 — 53

每日 Rungis 市场精选鲜鱼 — 42

精选主菜拼盘： 焗多芬土豆、罗勒宽面与爽脆时蔬 — 24

甜品： 奶酪 (Fromage)：三种熟成奶酪拼盘，混合嫩叶沙拉与自制果酱 — 15

水果 (Fruits)： 黄柠檬与青柠奶霜，烘烤榛子与酥粒碎 (crumble) — 14

巧克力 (Chocolat)： 黑巧克力慕斯，可可碎、金色焦糖与酥脆薄片 — 16

乳品 (Laitage)： 香草奶冻 (Panna Cotta)，浓郁红莓果酱与酥脆薄饼 — 14

精选咖啡或茶点 (Café ou Thé Gourmand)： 精选甜点与柑橘果瓣，搭配柠檬汁 — 16

三球雪葩或冰淇淋： 百香果酱汁，香橙酥脆薄片 — 14

甜点拼盘： 柠檬奶霜、黑巧克力慕斯与新鲜水果 — 17

午餐与晚餐适用 (Valable Midi & Soir): 前菜 + 主菜 或 主菜 + 甜点: 35

前菜 + 主菜 + 甜点: 44 / 单点 (À la Carte)

— 欢迎来到 La Barrière de Clichy —

我们的“四道式品鉴菜单”

探索菜单 —

63 : 此品鉴菜单根据 **Rungis 国际市场** 每日采购食材而变化，**每日更新**。

四道式体验包括： 四道式体验包括：

- 一道前菜
- 一道过渡菜（主菜前的小品）
- 一道主菜
- 一道甜点

招牌菜单 —

79 : 本店特色“全龙虾品鉴菜单”，以海洋珍品龙虾为主题，由主厨以其钟爱的方式精心演绎：

- 低温慢煮龙虾沙拉，佐新鲜罗勒碎
- **La Barrière de Clichy** 藏红花风味龙虾砂锅
- 龙虾香煎拼盘，搭配时令蔬菜
- 时令鲜果轻盈甜品与清爽雪葩

菜单价格：

不含饮品

 1 rue de Paris – 92110 Clichy

对这份美丽职业的爱，是我们每日坚持的核心精神。

 电话：01 47 37 05 18

我们的食材均直接采购自 **Rungis 国际市场**。

 邮箱：barriereclichy@gmail.com

坚持“手工现做（自制料理）”，并尊重法式烹饪艺术的传统与精神。 周一至周五 · 午餐与晚餐营业

祝您度过一段愉快而美好的用餐时光。

午餐：上午11点起

主厨 Jérôme Gutbrod

晚餐：下午6点起

