

CLOS

de la Vaupalière



closvaupaliere.fr

UN MOMENT DE PARTAGE

- Plancha Charcuteries** : Coppa di Parma IGP, jambon Serrano grande réserve 15 mois, saucisson sec de porc de montagne, viande de grison, beurre, cornichon, toast ^{5,6,7,10} **9,90€**
- Plancha Fromages** : Mimolette extra vieille 18 mois, Ossau Iraty 9 mois AOP, Comté extra, beurre, toasts, chutney griotte ^{5,6,7} **7,80€**
- Plancha Charcuteries & Fromages** ^{5,6,7,10} **13,90€** ❤️

POUR COMMENCER

- Foie gras entier de race « Mulard », chutney de figue & sa tranche de pain de campagne ^{1,5,6} ❤️ **10,00€**
- Saumon gravlax, crème de moutarde à l'ancienne, zest de citron vert ^{5,6,7,10,12} **8,90€**
- Velouté de potimarron, fricassée de champignons & lardons ^{5,6,7} **7,00€**
- Confit de bœuf, julienne de condiments tombée d'oignons rouges ^{1,7} **6,50€**

UN PETIT GOUT D'ITALIE

- Penne saumons ^{6,7,12} ❤️ **14,90€**
- Penne carbonara ^{6,7,10,11} **13,50€**
- Lasagne à la bolognaise ^{6,7} **12,30€**

LE COIN VERDURE

- Salade de Chèvre croustillant** : Chèvre, tomate, croquant au cumin ^{1,5,6,7,10} **13,90€**
- Salade Nordique** : Saumon mariné, haddock, éclats de pomme de terre, pesto ^{1,5,6,7,10,12} ❤️ **15,80€**

AU BOUT DE LA LIGNE

- Pavé de lieu jaune, beurre de cidre ^{1,6,7,12} **14,70€**
- Dos de cabillaud à l'échalote, sauce cauchoise ^{1,6,7,12} **16,90€**
- Unilatérale de saumon snacké, pesto de basilic & salpicon d'olive ^{1,6,7,12} ❤️ **17,90€**

DETOUR AUX STATES

- Le Clos** : Steak, foie gras, confiture d'oignon, cheddar, salade, tomate ^{1,5,6,7} ❤️ **15,50€**
- Le Normand** : Steak, pomme confite, salade, Camembert ^{1,5,6,7} **13,50€**
- Le Veggie** : Salade, tomate, oignon, pesto, cheddar, steak de Boulgour « non maison », coulis tomates ^{1,5,6,7} **15,00€**
- Le montagnard** : Steak, jambon de montagne, reblochon, oignon, cheddar, salade, tomate ^{1,5,6,7} **14,90€**

POUR LES CARNIVORES

- Entrecôte de nos régions & son beurre persillé façon Mamie Jacqueline & sa sauce ^{1,5,6,7} ❤️ **19,90€**
- Bavette d'aloiau de nos régions & sa sauce ^{1,5,6,7} **15,30€**
- Pot au feu de canard, sauce suprême ^{1,5,6,7} ❤️ **18,90€**
- Filet de poulet au curcuma, miel & citron confit ^{1,5,6,7} **12,70€**
- En cocotte, blanquette de veau à l'ancienne ^{1,5,6,7,10} **13,70€**

1 GARNITURE AU CHOIX

(Poissons & Viandes)

Frites, Poêlée de saison, Salade ^{2,10},
Purée de patates douce ⁷

MENU DU JOUR

Entrée - Plat OU Plat - Dessert à **15€**

Entrée - Plat - Dessert à **19€**

PLAT DU JOUR A 10,50€

Uniquement le midi

ENCORE UNE PETITE FAIM

- Brochette de fromages normands & sa verdurette, vinaigrette de cidre ^{7,10} **6,00€**
- Fromage blanc aux fruits rouges ^{5,7} **5,50€**
- Tartare d'ananas au gingembre confit, sorbet mangue ⁷ **6,00€**
- Tarte amandine aux pommes ^{1,5,6,7,11} **6,00€**
- Crème caramel au beurre salé ^{7,11} ❤️ **5,50€**
- LA profiterole ^{5,6,7,11} **7,00€**
- Sphère & sa fondue au chocolat ^{5,6,7} ❤️ **7,90€**
- Glaces ARTISANALES de la Ferme des Noisetiers 3 boules « non maison », chantilly, coulis. Parfums : Vanille, chocolat, fraise, caramel beurre salé, rhum raisin, nougat, citron, Grand Marnier, pain d'épice, mangue, passion ⁷ **7,00€**
- Café gourmand ^{1,5,6,7,11} **6,90€**
- Thé gourmand ^{1,5,6,7,11} **7,90€**
- Coupe gourmande (Méthode) ^{1,5,6,7,11} **12,00€**

POUR LES PETITS LOUPS A 9€

- Nuggets de poulet frites ^{5,6,11} OU Lasagne à la bolognaise ^{6,7}
- Mousse au chocolat ⁷ OU 2 Boules de glace artisanale de la Ferme des Noisetiers ⁷
- 1 boisson : Sirop à l'eau, jus d'orange

Liste des Allergènes : ¹Anhydride & Sulfites ; ²Arachide ; ³Céleri ; ⁴Crustacé ; ⁵Fruit à coque ; ⁶Gluten ; ⁷Lactose ; ⁸Lupin ; ⁹Mollusque ; ¹⁰Moutarde ; ¹¹Ceuf ; ¹²Poisson ; ¹³Sésame ; ¹⁴Soja
Présence de fond déshydraté dans les sauces