

BIENVENUE AU RESTAURANT LE CLIN D'OEIL



SUIVEZ NOUS !



WIFI

réseau: clindoeilguest
mot de passe: welcomemorzine

Cocktail

SANGRIA • 5€

Un classique pour les soirées chaudes de l'été.
A commander au verre ou au pichet
Spanish classic for hot summer evenings:
red wine, orange juice, fruits and alcohol
Can be ordered by the glass or by jugs

PUNCH • 7,50 €

Fruité, vanillé et très addictif
You might be tempted to have more than one
of this **fruity punch** !

COSMO • 8€

Pas besoin d'être à New York pour
siroter un bon Cosmo
Vodka, Cointreau, cranberry juice
and **lime**. Not too sweet with a zing
of orange

APEROL SPRITZ • 7€

Si vous vous demandez quelle est
cette boisson orange fluo que tout
le monde boit, c'est l'Aperol Spritz
The bitterness of **Aperol** added to
bubbles

NEGRONI • 8€

Campari, Martini and **gin**, tout
simplement
Sweet bitter mix

MOSCOW MULE • 9€

Très rafraîchissant avec un petit gout de
gingembre
Vodka, lime and **gingerbeer**

ESPRESSO MARTINI • 9€

Pas de martini dans ce cocktail, juste un bon gout de **café**
frappé avec le **Kalhua** et la **Vodka**

You might think that this cocktail only works in the
winter but it is lovely and refreshing in the summer too

Cocktail sans alcool

AFTERGLOW • 5€

orange, ananas, sirop de grenadine

VIRGIN PINA COLADA • 6€

ananas, coco, lait, sirop de rhum

apéritif

Ricard 4€
Martini 4€
Campari 5€
Gin / Vodka 7€
Malibu / Bacardi 7€
Porto 5€
Suze 4€
Verre de Gaillac 4.50€
Coupe de pétillant 7€

whisky

Glenmorangie 9€
Talisker 9€
Jameson 8€
Jack Daniels 8€
Blended Whisky 7€

sans alcool

Jus de fruits : Pomme / Ananas / Cranberry 3.50€
Jus d'oranges pressées 4.50€
Coca, Coca 0 4€
Orangina 4€
Gingerbeer 6€
Limonade, Diabolo 3€
Sirop 1.50€
Fuze tea 3.80€
Perrier 4€
Eau de Perrier / Evian 1L 6€

kir

vin blanc 4.50€ ou pétillant 7€
Cassis, pêche, mûre, châtaigne, violette ou framboise

bière

Brasserie du MONT BLANC

Cristal	Blanche
Demi 3.70€	Demi 4€
Pint 6.90€	Pint 7.50€

Bière sans alcool

Lefte Blonde 33cl 5€



entrées

Foie gras poêlé, pommes caramélisées aux épices 21€
Pan fried foie gras, caramelized apples with spices

Gambas au beurre de piment d'Espelette 17€
Tiger Prawns in Espelette chilli butter

Champignons farcis au roquefort 14€
Stuffed mushrooms topped with blue cheese

Truite fumée par nos soins, crème à l'aneth 15€
Smoked trout, dill cream

Timbale de crabe, mangue et coriandre 18€
Crab, mango and coriander

Compotée de canard et d'oignons 16€
Duck compote in filo pastry basket



plats

Noix d'entrecôte 35€

Sauce au choix : Poivre / Champignons / Barbecue

Grilled rib eye steak

Sauces: Pepper / Mushroom / Barbecue

Travers de Porc, sauce barbecue 24€

Spare ribs in barbecue sauce

Cassoulet du Sud-Ouest 18€ / 24€

Duck leg, white beans from Tarbes, sausage and pork belly

Médallions de veau, sauce champignons 27€

Veal medallions with mushroom sauce

Suprême de poulet fermier aux épices Cajun et piperade 22€

Free range chicken supreme cooked with cajun spices,
peppers and tomato sauce

Tartiflette au reblochon 20€

A local favorite: potatoes, lardons, onions, cream
and reblochon cheese

Crumble de dorade royale et ratatouille 26€

Sea bream and ratatouille crumble

Gambas au beurre de piment d'Espelette et gingembre 27€

Tiger prawns in Espelette chilli and ginger butter

Poivron farci à la ratatouille et au chèvre 18€

Stuffed peppers with goat cheese and ratatouille



menu du Chef

52€ par personne

Foie gras poelé, pommes caramélisées aux épices
Pan fried foie gras, caramelized apples with spices

ou
Timbale de crabe, mangue et coriandre

Crab, mango and coriander

Gambas au beurre de piment d'Espelette

Tiger Prawns in Espelette chilli butter

ou
Médallions de veau, sauce champignons

Veal medallions with mushroom sauce

Dessert au choix à la carte

Pudding of your choice on the menu

menu réconfort

39€ par personne

Champignons farcis au roquefort

Stuffed mushrooms topped with blue cheese

ou
Truite fumée par nos soins, crème à l'aneth

Smoked trout, dill cream

Suprême de poulet aux épices Cajun et piperade

Chicken supreme cooked with cajun spices, peppers and tomato sauce

ou
Tartiflette

Potatoes, lardons, cream, onion and reblochon cheese

Dessert au choix à la carte

Pudding of your choice on the menu

fromage addict

Fondue au fromage et salade verte (min 2 pers) 21€/pers

Cheese fondue and green salad

Fondue au fromage, salade verte et charcuterie (min 2 pers) 25€/pers

Cheese fondue, cold meats and green salad

Raclette fumée (min 2 pers) 27€/pers

Melted raclette cheese, cold meats, green salad
and boiled potatoes

carnivores

Pierre chaude aux 2 viandes (min 2 pers) 27€/pers

Beef and chicken on a hot stone at the table

Fondue Bourguignonne (min 2 pers) 27€/pers

Beef fondue

grosse faim

Pierre chaude aux 2 viandes et fromage à raclette
(min 2 pers) 31€/pers

Hot stone with beef and chicken served with chips, sauces,
salad and raclette cheese

Supplément viande pierre ou bourguignonne : 12€ par portion

Supplément charcuterie: 7€ par portion

VIANDE BOVINE: ORIGINE AMÉRIQUE DU SUD OU IRLANDE OU ROYAUME UNI

VOLAILLE ET VIANDE PORCINE: ORIGINE UE

CANARD: ORIGINE FRANCE

dessert

Dessert banane, crème et caramel 8€

Banoffee pie

Moelleux au chocolat 8€

Warm chocolate pudding

Pavlova aux fraises 8€

Strawberry pavlova

Cheesecake au citron vert 8€

Lime cheesecake

Café gourmand 12€

Coffee or tea

served with mini desserts

coupe glacée

Dame blanche 8€

Glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée

Banana split 8€

Glace vanille, chocolat et fraise,
crème fouettée, morceaux de banane,
sauce chocolat

Coupe colonel 9€

Sorbet citron vert et Vodka

Coupe Williamine 9€

Sorbet poire et alcool de poire

glace et sorbet

1, 2 ou 3 boules 2.50€ / 4€ / 6€

glace: vanille, chocolat,

caramel beurre salé, pistache

sorbet: citron vert, fraise, poire, mangue

Supplément :

sauce chocolat ou caramel 1.50€

crème sucrée 1.50€

cafés

Espresso 2€
Double Espresso 4€
Cappuccino 4€
Café au Lait 4€
Chocolat Chaud 4€
Chocolat Viennois 4.50€

Thé noir 2.70€
Earl Grey 2.80€
Thé Menthe 2.80€
Verveine 2.80€
Verveine Menthe 2.80€

digestifs

Génépi 7€
Chartreuse Verte 7€
Poire 6€
Framboise 6€
Vieille Prune du Périgord 8€

Cognac V.S 8€
Rémy Martin V.S.O.P 9€
Armagnac 8€
Calvados 8€
Cointreau 8€
Grand Marnier 8€
Tequila Herradura 9€
Rhum Angostura 9€

Amaretto 6€
Baileys 7€
Kahlua 6€
Manzana 6€
Limoncello 6€
Get 27 7€
Sambuca 7€
Jack Daniels 8€
Jameson 8€
Glenmorangie 9€
Talisker 9€

IRISH COFFEE • 9€

ESPRESSO MARTINI • 9€

BIRTHDAY CAKE SHOT • 4€

Vodka, crème de cacao, Baileys

JANICE COFFEE • 5€

Café au lait et Baileys



