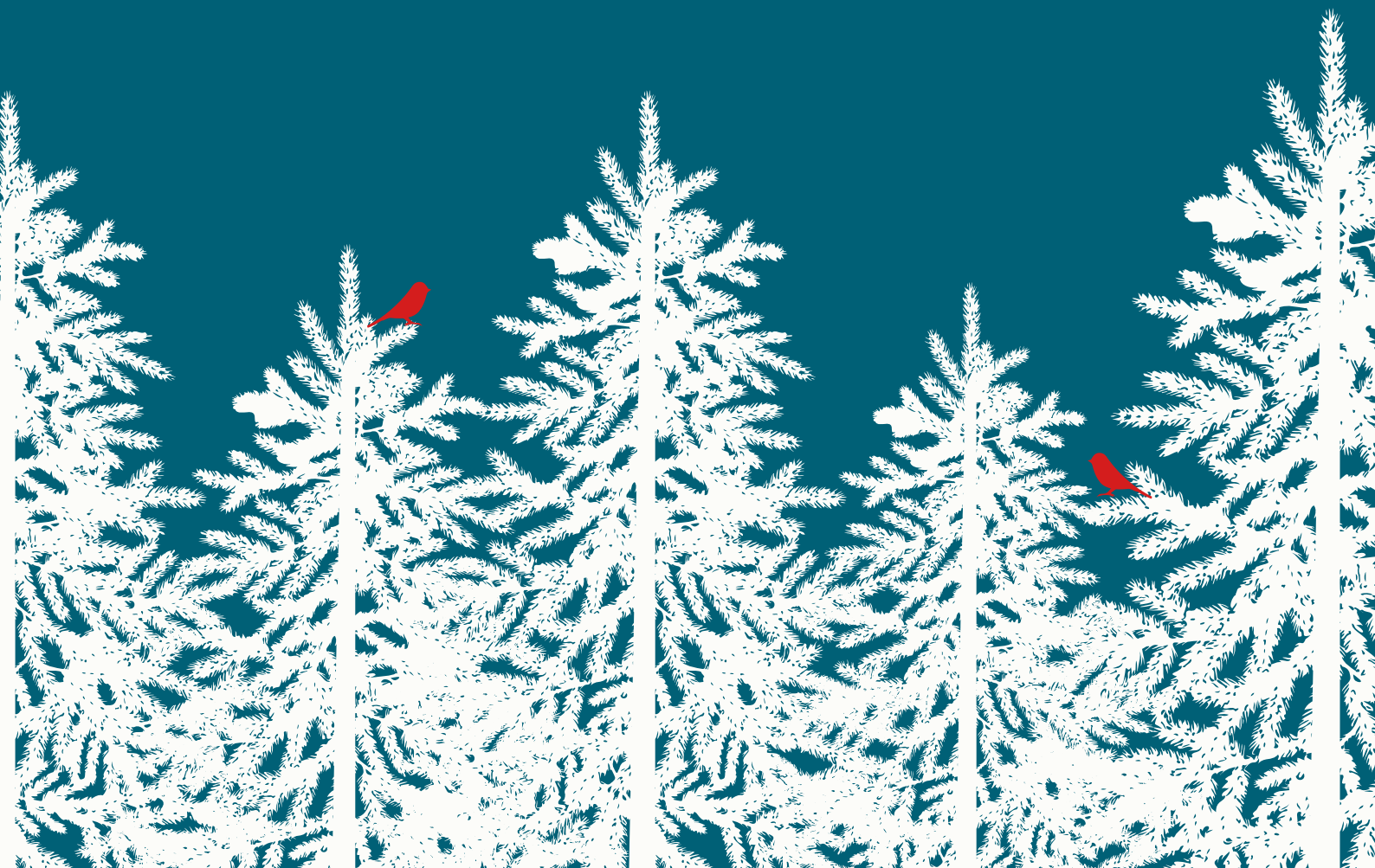


Bienvenue

RESTAURANT LE CLIN D'OEIL

RETROUVEZ NOUS SUR
RÉSEAU: CLIN D'OEIL GUEST
PASSWORD: WELCOMEMORZINE



COCKTAILS

APEROL SPRITZ 7€

L'INCONTOURNABLE DE L'APÉRITIF AVEC SES
PETITES BULLES

HAS BECOME A CLASSIC FOR THE APÉRITIF,
MIXING THE BITTERNESS OF APÉROL AND
BUBBLES

LEMON DROP 8€

LE RAFRAÎCHISSEMENT
DE LA VODKA ET DU LIMONCELLO
LIGHT AND REFRESHING WITH A BURST OF
TART LEMONY SWEETNESS

OLD FASHIONED 9€

UN SUCRE IMBIBÉ D'ANGOSTURA, DU BOURBON
UN ZESTE D'ORANGE ET VOILÀ !
A VINTAGE COCKTAIL PERFECT FOR A
PRE DINNER DRINK

MOSCOW MULE 9€

UN COCKTAIL D'APÉRITIF QUI PEUT AUSSI
ÊTRE SIROTÉ EN DÎNANT
VODKA, LIME AND GINGER BEER COCKTAIL TO
ENJOY AS AN APÉRITIF OR WITH YOUR DINNER

COSMO 9€

FRUITÉ ET TRÈS FACILE À BOIRE AVEC UNE
TOUCHE D'ORANGE
FRUITY AND EASY DRINKING, YOU CAN'T GO
WRONG MIXING VODKA, COINTREAU AND
CRANBERRY JUICE

NEGRONI 8€

GIN, MARTINI ROUGE ET CAMPARI
TOUT SIMPLEMENT
WELL KNOWN SWEET-BITTER MIX

ESPRESSO MARTINI 9€

PAS DE MARTINI DANS CE COCKTAIL, JUSTE UN BON GOUT DE CAFÉ FRAPPÉ
AVEC LE KAHLUA ET LA VODKA
TO ENJOY BEFORE OR AFTER DINNER

MOCKTAIL

AFTERGLOW 5€

ORANGE, ANANAS ET GRENADINE
A LITTLE ONE'S FAVORITE

SUZE 0% TONIC 5€

THE BITTERNESS OF GENTIAN

VIRGIN PINA COLADA 5€

ANANAS, SIROP DE COCO, LAIT,
SIROP DE RHUM

APÉRITIFS

COUPE DE PÉTILLANT 7€

RICARD 3.80€

MARTINI 4€

CAMPARI 5€

GIN TONIC (BOMBAY SAPHIRE) 8€

VODKA 7€

MALIBU / BACARDI 7€

PORTO 5€

SUZE 4€

WHISKY

GLENMORANGIE 9€

ABERLOUR 9€

TALISKER 9€

JAMESON 8€

JACK DANIELS 8€

BLENDED WHISKY 7€

SANS ALCOOL

JUS DE FRUITS: 3.80€

ORANGE / POMME / ANANAS / CRANBERRY

COCA, COCA 0 4€

ORANGINA 4€

GINGERBEER 6.50€

LIMONADE, DIABOLO 3€

SIROP 1.50€

FUZZ TEA 3.80€

PERRIER 4€

SCHWEPES TONIC 3.80€

EAU PÉTILLANTE 1L 6€

EVIAN 1L 6€

KIR

KIR VIN BLANC 5€

KIR PÉTILLANT 7€

CASSIS, PÊCHE, MÛRE, FRAMBOISE,
VIOLETTE, CHÂTAIGNE

BIÈRES

BRASSERIE MONT BLANC

CRISTAL BLONDE 4.7%

DEMI 3.80€

PINT 7.5€

IPA 4.7%

DEMI 4.5€

PINT 8.50€

LA MORDUE CIDRE BRUT 27.5CL 6% 5€

LEFFE BLONDE 33CL 0% 5€



Que nous réserve l'hiver 2025...

Tout d'abord, une nouvelle équipe en salle... vous rencontrerez Selma, Bastien, Margot et Justin. Ils ont goûté les plats et seront ravis de vous conseiller. J'espère également les initier petit à petit à notre carte des vins... on ne peut pas tous les goûter en une fois. Nous travaillons de plus en plus avec les vignerons en direct et sommes fiers, encore cette année, de vous proposer à un prix raisonnable des Bourgognes de qualité.

Quelques petits changements du côté du menu sur des garnitures, un nouvel accompagnement pour la pierre chaude. Et puis, nous aurons des ris de veau cet hiver avec une sauce un petit peu spéciale à base de Drambuie qui est une liqueur fabriquée à partir de scotch whisky, d'épices et de miel (certainement, une réminiscence de notre séjour en Ecosse). Egalement, nous vous proposerons des St Jacques avec un beurre blanc à l'estragon. Et nous avons aussi rajouté une entrée végétarienne avec le poivron farci de ratatouille et de chèvre qui pourra être servie en version plat sur demande. Enfin, le Chef nous refait sa tarte tatin qui est son dessert favori.

Enfin si vous préférez rester au chaud à la maison, le service "click and collect" est toujours disponible. Les plats sont servis chauds, prêts à manger.

Pour commander, rendez vous sur notre site !

Au plaisir de vous accueillir.

Kristel et Jean-Noël

What to expect for this winter...

During the inter season, we prepare for the winter and one of the main things is to get the menu ready. And you will ask me, what is so difficult about deciding the menu for the winter ? To get Chef's attention.... I am only joking (or maybe not). No seriously, the difficulty is that over the years quite a few dishes have become signature dishes and every time Chef suggests replacing a certain dish. I tell him off because it is one of our regular's favorite.

But after a long discussion, we decided on a new dish : sweetbread served with Drambuie cream. Actually, I recently rediscovered sweetbread and how lovely they are. As for the sauce, I think a little bit of nostalgia stroke us; Drambuie cream was a sauce Chef used to prepare with haggis when we were in Scotland. Of course, as for any other new dishes, we need your feedback so it becomes an irreplaceable on our menu !

Also, a few more changes, an extra vegetarian starter with the pepper stuffed with ratatouille and goat cheese, the scallops with tarragon beurre blanc as a main. As for desserts, Chef is baking his favorite dessert : a classic Tatin tart and I insisted on having Grand Marnier in one of the desserts. One day, I swear, one day, we will have Grand Marnier soufflé on our menu not just as a special. But in the meantime, it will be in our crème brûlée.

Another major change is the team; new faces to welcome you at Clin d'Oeil. You will meet Selma, Bastien, Margot and Justin. They all speak good English and will be more than happy to guide you with food and wine.

All in all, we wish you a fun, white and delicious winter !

Kristel (Boss running on the ground floor)
Jean-Noël (Chef hibernating in the basement)

Entrées

GAMBAS AU BEURRE DE PIMENT D'ESPELETTE ET GINGEMBRE 17€

TIGER PRAWNS IN ESPELETTE CHILLI AND GINGER BUTTER

ST JACQUES POÊLÉES, CRÈME DE CHORIZO 19€

PAN FRIED SCALLOPS, CHORIZO CREAM AND CRUMBS

RISOTTO AUX ÉCREVISSSES 14€

GRAYFISH RISOTTO

COMBO (MIN 2 PERS) 14€/PERS

**PILON DE POULET CAJUN, BROCHETTE DE SAUCISSE ET LARD,
POTATO SKINS ET SAUCES**

**CAJUN CHICKEN DRUMSTICK, SAUSAGE AND BACON SKEWER,
POTATO SKINS AND SAUCES**

FOIE GRAS POÊLÉ ET POMME CARAMÉLISÉE AUX ÉPICES 20€

PAN FRIED FOIE GRAS AND CARAMELIZED APPLE

TRUITE FUMÉE ET CRÈME À L'ANETH, TUILE NOISETTE 14€

HOME SMOKED TROUT AND DILL CREAM, HAZELNUT TUILE

POIVRON FARCÉ À LA RATATOUILLE ET AU CHÈVRE 14€

STUFFED PEPPER WITH RATATOUILLE AND GOAT CHEESE

CHAMPIGNONS FARCIS AU ROQUEFORT 14€

STUFFED MUSHROOM TOPPED WITH BLUE CHEESE



Plats

FILET DE BŒUF 38€

SAUCE AU CHOIX : POIVRE / CHAMPIGNONS / BARBECUE

GRILLED FILLET STEAK

SAUCES: PEPPER / MUSHROOM / BARBECUE

FILET DE BŒUF ROSSINI 43€

**GRILLED FILLET STEAK WITH PAN FRIED FOIE GRAS
AND MADEIRA REDUCTION**

FILET D'AGNEAU, JUS D'AGNEAU INFUSÉ AU ROMARIN 28€

LAMB FILLET, ROSEMARY LAMB JUS

RIS DE VEAU, SAUCE AU DRAMBUIE 32€

CALF SWEETBREAD, DRAMBUIE CREAM

TRAVERS DE PORC, SAUCE BARBECUE 24€

SPARE RIBS IN BARBECUE SAUCE

SUPRÊME DE POULET AU LARD PAYSAN, SAUCE CHAMPIGNONS 22€

CHICKEN SUPREME WRAPPED IN BACON, MUSHROOM SAUCE

COCOTTE DE JOUES DE PORC 20€

PORK CHEEKS CASSEROLE

GAMBAS AU BEURRE DE PIMENT D'ESPELETTE ET GINGEMBRE 27€

TIGER PRAWNS IN ESPELETTE CHILLI AND GINGER BUTTER

POËLÉE DE ST JACQUES, BEURRE BLANC À L'ESTRAGON 28€

PAN FRIED SCALLOPS, TARRAGON BEURRE BLANC

GRATIN DE POMME DE TERRE, POIREAUX ET REBLOCHON 17€

REBLOCHON, LEEK AND POTATO GRATIN

Sud Ouest

MAGRET DE CANARD, SAUCE MIEL ET MOUTARDE 27€
DUCK BREAST WITH HONEY AND MUSTARD SAUCE

CONFIT DE CANARD AUX PRUNEAUX ET À L'ARMAGNAC 22€
DUCK LEG IN PRUNES AND ARMAGNAC SAUCE

CASSOULET DU SUD-OUEST 18€ / 24€
DUCK LEG, WHITE BEANS FROM TARBES, SAUSAGE AND PORK BELLY

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 CUBES COOKED IN OIL POT AT THE TABLE



Fromage addict

FONDUE AUX FROMAGES ET SALADE VERTE

(MIN 2 PERS) 21€/PERS

CHEESE FONDUE AND GREEN SALAD

FONDUE AUX FROMAGES, SALADE VERTE ET CHARCUTERIE

(MIN 2 PERS) 25€/PERS

CHEESE FONDUE, COLD MEATS AND GREEN SALAD

RACLETTE FUMÉE (MIN 2 PERS) 27€/PERS

SMOKED RACLETTE CHEESE, COLD MEATS, GREEN SALAD
AND BOILED POTATOES

TARTIFLETTE AU REBLOCHON 20€

A LOCAL FAVORITE: POTATOES, LARDONS, ONIONS, CREAM AND REBLOCHON CHEESE

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 OU OVINE : UE OU ROYAUME UNI

VOLAILLE ET VIANDE PORCINE: ORIGINE: UE

CANARD: ORIGINE: FRANCE

Menu du Chef

GAMBAS AU BEURRE DE PIMENT D'ESPELETTE ET GINGEMBRE
TIGER PRAWNS IN ESPELETTE CHILLI AND GINGER BUTTER

ST JACQUES POÊLÉES, CRÈME DE CHORIZO
PAN FRIED SCALLOPS AND CHORIZO CREAM

FILET D'AGNEAU, JUS D'AGNEAU INFUSÉ AU ROMARIN
LAMB FILLET, ROSEMARY LAMB JUS

MAGRET DE CANARD, SAUCE MIEL ET MOUTARDE
DUCK BREAST WITH HONEY AND MUSTARD SAUCE

DESSERT AU CHOIX À LA CARTE
PUDDING OF YOUR CHOICE ON THE MENU

52€ PAR PERSONNE

Menu réconfort

TRUITE FUMÉE, CRÈME À L'ANETH
SMOKED TROUT, DILL CREAM

CHAMPIGNONS FARCIS AU ROQUEFORT
STUFFED MUSHROOM TOPPED WITH BLUE CHEESE

COCOTTE DE JONES DE PORC
PORK CHEEKS CASSEROLE

TARTIFLETTE
POTATOES, LARDONS, CREAM, ONION AND REBLOCHON CHEESE

DESSERT AU CHOIX À LA CARTE
PUDDING OF YOUR CHOICE ON THE MENU

41€ PAR PERSONNE

Dessert

DESSERT BANANE, CRÈME ET CAMEL 8€

BANOFFEE PIE

TARTE TATIN 8€

APPLE TATIN TART

MOELLEUX AU CHOCOLAT 9€

CHOCOLATE PUDDING

PINA COLADA PAVLOVA 9€

PINA COLADA PAVLOVA

CRÈME BRÛLÉE AU GRAND MARNIER 8€

GRAND MARNIER CRÈME BRÛLÉE

COLONEL 9€

LIME SORBET AND VODKA

CAFÉ GOURMAND 12€

COFFEE OF YOUR CHOICE SERVED WITH MINI DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES ET SON VERRE DE PORTO 15€

A CHEESE SELECTION AND A GLASS OF PORT

1, 2 OU 3 BOULES 2.50€ / 4€ / 6€

GLACES: VANILLE, CHOCOLAT, CAMEL BEURRE SALÉ,
MENTHE-CHOCOLAT

SORBET: CITRON VERT, FRAISE, MANGUE, POIRE

SUPPLÉMENT CRÈME FOUETTÉE 1.50€

SUPPLÉMENT SAUCES MAISON CHOCOLAT OU CAMEL 1.50€

Glace et sorbet

Café

ESPRESSO 2€
DOUBLE ESPRESSO 3.90€
CAPPUCCINO 3.90€
CAFÉ AU LAIT 3.90€
CHOCOLAT CHAUD 3.90€
CHOCOLAT VIENNOIS 4€

THÉ 2.70€
EARL GREY 2.80€
THÉ MENTHE 2.80€
VERVEINE 2.80€
VERVEINE MENTHE 2.80€

Digestif

GÉNÉPI 7€
CHARTREUSE VERTE 7€
POIRE 6€
FRAMBOISE 6€
VIEILLE PRUNE DU PÉRIGORD 8€
COGNAC GAUTIER 8€
COGNAC RÉMY MARTIN 9€
ARMAGNAC 8€
CALVADOS 8€

AMARETTO 6€
BAILEYS 6€
KAHLUA 6€
MANZANA 6€
LIMONCELLO 6€
GET 27 7€

IRISH COFFEE

9€

JACK DANIELS 8€
JAMESON 8€
GLENMORANGIE 9€
ABERLOUR 9€
TALISKER 9€
LAPHROAIG 10€

ESPRESSO MARTINI

9€

COINTREAU 8€
GRAND MARNIER 8€
RHUM ANGOSTURA 9€
SAMBUCA 7€

JANICE COFFEE

CAFÉ AU LAIT ET BAILEYS 5€

