RESTAURANT
Le Clin d'Oeil
MORZINE

RETROUVEZ NOUS SUR

RÉSEAU: CLIN D'OEIL GUEST
PASSWORD: WELCOMEMORZINE

Cocktails

APEROL SPRITZ 8€

L'incontournable apéritif italien, pétillant et légèrement amer

Has become a classic for the aperitif, mixing the bitterness of **Apérol** and bubbles

MODERN AMARETTO SOUR 9€

La douceur de l'amaretto, le peps du citron et une touche de bourbon

Vibrant and comforting, with a dry, lingering finish

ESPRESSO MARTINI 10€

Pas de martini dans ce cocktail, juste un bon goût de café frappé avec le Kahlua et la Vodka

To enjoy before or after dinner

NEGRONI 9€

Gin, Campari, martini rouge. Intense, amer, intemporel

Well known sweet-bitter mix

MOSCOW MULE 10€

Frais et légèrement épicé, à base de vodka, citron vert et ginger beer

Refreshing with a gentle ginger kick, perfect before or during dinner

COSMO 10€

Fruité, acidulé et terriblement facile à boire

Fruity and easy drinking, you can't go wrong mixing **Vodka**, **Cointreau** and **cranberry** juice

ALPINE COLLINS 10€

Le rafraîchissement du gin et du St Germain

Light and floral, with a touch of elderflower

Mocktails

AFTERGLOW

orange, ananas et grenadine

A favourite with the little ones

5€

VIRGIN PIÑA COLADA

ananas, sirop de coco, lait, sirop de rhum

Tropical, creamy and alcohol-free

7€

GIN AND TONIC 0%

Gordon's 0%, tonic, citron vert

All the botanicals, none of the alcohol

7€

Apéritifs

Coupe de pétillant	7€
Ricard	3.80€
Martini	4€
Campari	5€
Gin tonic (Bombay Sapphire)	8€
Vodka	7€
Malibu / Bacardi	7€
Porto	5€
Suze	4€

WHISKY

Glenmorangie	9€
Aberlour	10€
Talisker	12€
Laphroaig	10€
Jameson	8€
Jack Daniel's	8€
Blended Whisky	7€

KIR

Kir vin blanc	6€
Kir pétillant	8€

cassis, pêche, mûre, framboise, violette, châtaigne

BIÈRES

BRASSERIE Mont Blanc

Cristal blonde 4.7%

Demi	4€
Pint	8€

IPA 4.7%

Demi	5€
Pint	10€

LA MORDUE CIDRE BRUT
27.5cl 6% 5€

LEFFE blonde 33cl 0% 6€

Sans Alcool

Jus de fruits	4€
orange, ananas, cranberry, pomme	
Coca, Coca 0	4.50€
Orangina	4.50€
Gingerbeer	7€
Kombucha pêche et sureau	7€
Limonade, Diabolo	3€
Sirop	1.50€
Fuze tea	4€
Perrier	4€
Eau pétillante 1L	6€
Eau plate 1L	6€

Table des négociations — Hiver 2026/27

Pour commencer, il faut comprendre comment les décisions se prennent au Clin d'Œil.
En général, tout part de moi. Une idée, une envie soudaine, quelque chose que j'ai vu, goûté ou redécouvert, sans vraiment me préoccuper de sa faisabilité !

Vient ensuite la confrontation avec la réalité. Autrement dit, le Chef. Sa première réponse est presque toujours un « Non » sans appel. Après vingt ans, j'ai appris à ne pas insister. Le secret, c'est de laisser l'idée faire son chemin.

Et puis vient la table des négociations, autrement appelée « table de ping-pong ». Entre-temps, Jean-Noël a généralement eu le temps de réfléchir à la façon dont ma dernière idée pourrait finalement se réaliser. Et entre quelques échanges et des points âprement disputés, on finit par tomber d'accord.

Alors, qu'est-ce qui m'est passé par la tête cette année ?
Tout a commencé en revoyant un grand classique du cinéma français, L'Aile ou la Cuisse, avec Louis de Funès. Et voilà que m'est revenue une envie de cuisine française un peu à l'ancienne.
Résultat ? Un Menu Rétro, avec en entrée une bouchée à la reine aux filets de caille et raisins de Corinthe, en plat un filet de turbot au beurre blanc au Noilly Prat et, pour finir, notre soufflé à la myrtille.

Nous aurons aussi quelques suggestions, en entrée comme en plat, selon les produits, nos envies et, bien entendu, ce que le Chef aura accepté.

On espère que le résultat de toutes ces parties de ping-pong vous plaira, et que vous passerez un bel hiver à Morzine !

Kristel & Jean-Noël

So, what's the mood for winter 2026/27?

First, you need to understand how decisions are made at Le Clin d'Œil.

It usually starts with me. An idea, a sudden craving, something I've seen, tasted or rediscovered. At this stage, practical considerations are, of course, completely irrelevant.

Then comes the confrontation with reality. Also known as the Chef. His first answer is almost always "No." Short, clear, and absolutely non-negotiable. After twenty years, I've learnt not to argue. The trick is to leave the idea alone for a while. Let it simmer gently.

And then comes the ping-pong table. This is where most of our negotiations take place. By then, Jean-Noël has usually had time to work out how my latest idea might actually be possible. And somehow, between a few rallies and the occasional winning point, we reach an agreement.

So, what's been cooking in my head this year?
Well, it all started with rewatching an old French classic, L'Aile ou la Cuisse, with Louis de Funès. And suddenly, I found myself in the mood for a little old-fashioned French cooking.

The result? The Retro menu, with a bouchée à la reine filled with quail and raisins as a starter, a fillet of turbot with a Noilly Prat beurre blanc for the main course and our blueberry soufflé.

And finally, the crayfish risotto is back. Apparently, we were dangerously close to having a petition on our hands last year when it disappeared from the menu.
Sometimes, it seems, the customers get the final say.

We hope you'll enjoy the results of all those games of ping-pong and have a great time in Morzine this winter.

Kristel & Jean-Noël

Entrées

Gambas au beurre de piment d'Espelette et gingembre 19€
Tiger prawns with Espelette chilli and ginger butter

St-Jacques poêlées, crème de chorizo 20€
Pan-fried scallops, chorizo cream and crumbs

Bouchée à la reine aux filets de caille
et sauce crémeuse aux raisins de Corinthe 17€
Quail fillets vol-au-vent in a creamy raisin sauce

Foie gras poêlé et tian de pomme caramélisée aux épices 20€
Pan-fried foie gras and spiced caramelised apple

Truite fumée et crème à l'aneth, tuile noisette 14€
Home-smoked trout and dill cream, hazelnut tuile

Champignons farcis d'une duxelles, sauce au Roquefort 14€
Mushrooms stuffed with finely chopped mushrooms and
semi-dried cranberries, Roquefort sauce

Risotto aux écrevisses sucré et épicé, tuile à la tomme 15€
Sweet and spicy crayfish risotto, Tomme de Savoie crisp

Plats

Filet de bœuf 38€
Sauce au choix : poivre / échalotes au beurre / Roquefort
Grilled fillet steak
Sauces: pepper / butter confit shallots / blue cheese sauce

Filet de bœuf Rossini 45€
Grilled fillet steak with pan fried foie gras and Madeira reduction

Filet d'agneau, jus d'agneau infusé au romarin 30€
Pink lamb fillet, rosemary-infused jus

Travers de porc, sauce barbecue 24€
Spare ribs in barbecue sauce

Filet de turbot, beurre blanc au Noilly Prat 35€
Fillet of turbot with Noilly Prat beurre blanc

Gambas poêlées, sauce coco 30€
Tiger Prawns and creamy coconut sauce

Poivron farci à la ratatouille et au crottin de chèvre 18€
Stuffed pepper with ratatouille and goat's cheese

Sud Ouest

Magret de canard, sauce miel et moutarde 28€
Duck breast with honey and mustard sauce

Le fameux Cassoulet du Chef 25€
mijoté avec des haricots blancs, un confit de canard maison
et une saucisse au piment d'Espelette
The Chef's famous cassoulet
Slow-cooked white beans with homemade duck confit
and Espelette sausage

Carnivores

Pierre chaude aux 2 viandes (min 2 pers) 28€/pers
Beef and chicken on a hot stone at the table

Fondue Bourguignonne (min 2 pers) 28€/pers
Cubes of beef cooked in hot oil 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) 28€/pers
Smoked raclette cheese, cold meats, green salad
and boiled potatoes

Tartiflette au reblochon 21€
A local favourite: potatoes, lardons, onions, cream and reblochon cheese

Grosse Faim

Pierre chaude aux 2 viandes et fromage
à raclette (min 2 pers) 32€/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 : 10€ par portion

Viande bovine ou ovine : UE ou Royaume Uni
Volaille et viande porcine: UE
Canard: France

Menu du Chef

55€

Gambas au beurre de piment d'Espelette et gingembre
Tiger Prawns in Espelette chilli and ginger butter

ou

St Jacques poêlées, crème de chorizo
Pan fried scallops and chorizo cream

Filet d'agneau, jus d'agneau infusé au romarin
Lamb fillet, rosemary-infused jus

ou

Magret de canard, sauce miel et moutarde
Duck breast with honey and mustard sauce

Dessert au choix à la carte
Dessert of your choice from our menu

Menu Rétro

57€

Bouchée à la reine aux filets de caille
et sauce crémeuse aux raisins de Corinthe
Quail fillets vol-au-vent in a creamy raisin sauce

Filet de turbot, beurre blanc au Noilly Prat
Fillet of turbot with Noilly Prat beurre blanc

Soufflé à la myrtille
Blueberry soufflé

Dessert

Dessert banane, crème et caramel 9€
Banoffee pie

Moelleux au chocolat, crème anglaise 9€
Chocolate pudding, vanilla “crème anglaise”

Pavlova à l’ananas 10€
Pavlova with pineapple

Soufflé à la myrtille 15€
15 min d’attente - à commander en début de repas
Blueberry soufflé
15 min preparation time – please order at the beginning of your meal

Crème brûlée au Grand Marnier 9€
Grand Marnier crème brûlée

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

Glaces et Sorbets

1, 2 ou 3 boules 2.50€ / 4€ / 6€
glaces: vanille, chocolat, caramel beurre salé, menthe-chocolat

sorbet: citron vert, fraise, mangue, poire

supplément crème fouettée 1.50€
supplément sauces maison chocolat ou caramel 1.50€

Cafés

Espresso	2.50€
Double Espresso	4€
Cappuccino	4€
Café au Lait	4€
Chocolat Chaud	4€
Chocolat Viennois	4€

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

Digestifs

Génépi	7€
Chartreuse Verte	10€
Poire	6€
Framboise	6€
Vieille Prune du Périgord	9€
Cognac Gautier	8€
Cognac Rémy Martin	10€
Armagnac	9€
Calvados	8€

ESPRESSO MARTINI 10€

Cointreau	8€
Grand Marnier	8€
Rhum Angostura	9€
Sambuca	7€

Amaretto	6€
Baileys	6€
Kahlua	6€
Manzana	6€
Limoncello	6€
Get 27	7€

IRISH COFFEE 9€

Jack Daniel's	8€
Jameson	8€
Glenmorangie	9€
Aberlour	10€
Talisker	12€
Laphroaig	10€

JANICE COFFEE 7€

Café au lait et Baileys

Allergènes

Merci de nous signaler toute allergie alimentaire.
Certains plats peuvent être adaptés, n'hésitez pas à nous demander.
Please let us know if you have any food allergies.
Some dishes can be adapted to suit your dietary requirements.

		Oeuf	Moutarde	Arachide	Lactose	Crustacé	Lupin	Gluten	Poisson	Sésame	Sulfites	Soja	Mollusque	Céleri	Fruits à coque
Entrées	Gambas		■		■	■					■				
	St Jacques				■			■					■		
	Bouchée à la reine	■	■		■			■			■				
	Foie gras poêlé				■										
	Truite fumée		■		▲			▲	■		■				■
	Risotto écrevisses				■	■									
	Champignon		■		▲						■				
Plats avec sauce sans garnitures	Filet de boeuf														
	Sauce Poivre				■			■							
	Echalotes confites				■										
	Sauce Roquefort				■										
	Rossini	▲			▲			▲			■				
	Agneau							▲			■				
	Travers de porc		■					■	■		■				
	Turbot				■				■		■				
	Gambas plat				■	■									
	Poivron farci				■										
	Magret		■					■			■				
	Cassoulet							■							
	Tartiflette				■										
	Fondue fromage				■			■			■				
	Charcuterie										■				▲
	Raclette				■						■				▲
	Pierre chaude	■	■						▲		■				
	Grosse faim	■	■		■				▲		■				
	Bourguignonne	■	■						▲		■				
Garnitures	Frites														
	Gratin dauphinois				■										
	Légumes				▲										
	Salade mêlée		■								■				
	Crumble aubergine							■							
Desserts	Banoffee	■			■			■							
	Moelleux chocolat	■			■			■							
	Soufflé	■			■										
	Pavlova	■			▲										
	Café gourmand	■			■			■							
	Crème brûlée	■			■						■				
	Assiette fromage				■						■				▲
	Glaces				■										
	Sorbet														

■ contient l'allergène / contains the allergen
▲ contient l'allergène mais peut être adapté / contains the allergen but can be adapted