

# LE PETIT CLER

PARIS

## TARTINES DE PAIN POILANE GRILLEES

accompagnées de salade huile d'olive citron ou vinaigrette

SAINTE MARCELLIN ROTI jambon de Pays	10,00
ROSBEEF tomate, parmesan, mayonnaise	11,00
CHEVRE ROTI tomate, pistou	11,00
RATATOUILLE et mozzarella rôtie	12,00
CROQUE POILANE Monsieur	11,00
CROQUE POILANE Madame	13,00
SAUMON FUME Cream cheese	13,00

**OEUF**  
**MAYONNAISE**  
à la parisienne  
5,50

**LA SOUPE**  
**DU MOMENT**  
chaude  
7,00

**6**  
**ESCARGOTS**  
de Bourgogne  
8,00

**LASAGNES**  
**VEGETARIENNES**  
chèvre et épinard  
11,00

## PLANCHES

accompagnées de pain poilane grillé

JAMBON CRU cornichons et beurre	7,00
SAUCISSON d'Auvergne	7,00
TERRINE de campagne	7,00
PLANCHE COMPLETE jambon, saucisson et terrine	10,00
FOIE GRAS DE CANARD comme à la Fontaine de Mars	16,00
LE VERRE de Jurançon	6,00
SPECIAL CLER jambon, saucisson, terrine et fromage	17,00

## OEUF (3)

accompagnés de pain poilane grillé

COQUE ET MOUILLETES au jambon blanc	7,00
OMELETTE jambon ou fromage ou champignons ou ciboulette	8,00
OMELETTE mixte	9,00
OMELETTE complète	10,00
OEUF AU PLAT compotée de tomate au basilic et parmesan	10,00

## SALADES

POULET poulet, haricots verts, oeuf dur, croûtons, tomate, sauce blue cheese	12,00
OEUF POCHE A MA FACON pousses d'épinard, parmesan, lentilles, tomate et pesto	12,00
AUVERGNATE oeuf dur, jambon de pays, Cantal, tomate	12,00
LEGUMES vapeur, oeuf dur, huile d'olive citron	12,00
A BOIRE JUS DE VITAMINES carotte, pomme, orange	6,00

## LES PLATS DU JOUR 12,50

<b>LUNDI</b>	PETIT SALE aux lentilles	
<b>MARDI</b>	PARMENTIER DE CANARD mesclun, vinaigrette	
<b>MERCREDI</b>	BLANQUETTE DE VEAU riz	
<b>JEUDI</b>	POT AU FEU légumes et bouillon	
<b>VENDREDI</b>	POISSON DU JOUR selon la marée	+ 2,00
<b>SAMEDI</b>	SAUCISSE aligot	
<b>DIMANCHE</b>	POULET FERMIER ROTI purée maison	

## LES VIANDES DU PETIT CLER A LA PLANCHA

accompagnées de pomme au four, crème légère aux herbes et salade

VERITABLE TARTARE cru	12,50
BAVETTE goûteuse	12,50
PAVE DE RUMSTEACK bien maigre	13,50
COTE DE BOEUF A L'OS individuelle, miam, miam !	20,00
EMINCE DE VOLAILLE mariné aux épices	12,50
SAUCE poivre ou CHANGEMENT DE GARNITURE Haricots verts	+2,00
<b>GARNITURES</b> Pomme au four / Salade verte / Pommes sautées	3,50
Haricots verts / Salade mixte	5,50

## FROMAGES DE MADAME CANTIN

SELECTION DE LA SEMAINE	7,00
LA PLANCHE DE FROMAGES et pain poilane grillé	16,00

## DESSERTS

PETIT POT chocolat ou vanille	3,50
TARTE du moment	6,50
TARTE TATIN, crème fraîche 6,50 avec une boule de glace vanille	10,50
TIRAMISU au café	6,50
FROMAGE BLANC 0% aux fruits rouges	6,50
MOELLEUX au chocolat	6,50
CREME brûlée	6,50

## GLACES ET SORBETS BERTHILLON

1 BOULE 4,00 2 BOULES 8,00 3 BOULES 12,00

VANILLE - CAFE - CHOCOLAT - CAMEL - RHUM RAISIN

COCO - TIRAMISU - PASSION - FRAMBOISE

PAMPLEMOUSSE ROSE - CITRON - POIRE - MANGUE - PECHE DE VIGNE

## SELECTION DE VINS

BLANCS	VERRE 14CL	DOUBLE 28CL	BT 75 CL
GASCOGNE L'esprit de Joy 2009	3,50	7,00	16,00
ARGENTINE Torrontes Fantelli 2010	3,50	7,00	16,00
PETITCHABLIS Laroche 2010	6,00	12,00	27,00
<b>ROSE</b>			
BEAUJOLAIS Cht de Corvelles Rosé d'une Nuit 2010	4,50	9,00	20,00
COTE DE PROVENCE Cht Ste Marguerite 2010	6,00	12,00	32,00
<b>ROUGES</b>			
VENTOUX Canailou 2010	3,00	6,00	13,00
FITOU La Begou 2009	4,00	8,00	20,00
COTES DU RHONE BIO Les 4 Filles 2010	5,00	10,00	24,00
CHILI Terra Noble 2009	5,00	10,00	24,00
SAUMUR CHAMPIGNY La Grande Vignolle 2009	4,50	9,00	23,00
MORGON Corcelette de Daniel Bouland 2010	5,50	11,00	26,00
BORDEAUX Roquefort 2008	5,50	11,00	26,00
MARGAUX Château La Bessane 2004	9,00	18,00	48,00
Eaux minérales Vittel 50 cl	5,00	San-Pellegrino 50 cl	5,00