



RESTAURANT LECLUSIUS



CONNAISSEZ-VOUS CHARLES DE L'ECLUSE ?

Nom : De L'Ecluse ou de L'Escluse.

Prénoms : Jules Charles.

Nom latin : Carolus Clusius.



Né : le 19 Février 1526, à Arras.

Décédé : le 4 avril 1609, à Leyde.

Il fut le créateur de l'un des premiers jardins botaniques d'Europe à Leyde. Fondateur de l'horticulture, il se spécialisa notamment dans la culture de la Tulipe.

Il sera l'un des précurseurs dans la description réelle et scientifique des végétaux.

Suggestions “LE CLUSIUS”

Laissez-vous tenter par la selection “LE Clusius”!

25 € - 2 Plats

(hors boisson)



32 € - 3 Plats

(hors boisson)

CARTE DE SAISON

Printemps 2023 / Spring 2023

Les entrées / the starters :

Royale de Saint Jacques à la Betterave.

Royale of scallops with beetroot .

14.00€

Velouté de Petits Pois, Oeufs brouillés parfumés à la Truffe, Magret fumé et tuile de Parmesan .

Cream of pea soup, scrambled eggs flavoured with truffle, smoked duck breast and Parmesan tuile.

13.50 €

Millefeuille de Saumon Fumé, crème de Mascarpone et Citron Vert, et mayonnaise d'Avocat.

Smoked Salmon Millefeuille, Mascarpone and Lime Cream, and Avocado Mayonnaise.

15.00€

CARTE DE SAISON

Printemps 2023 / Spring 2023

Les plats / the meals :

**Filet de Veau marine au Genièvre de Houle, crème de Carotte au Cumin
et Pancake de Pomme de Terre.** 29,50€

Filet of Veal with Genièvre de Houle, Cream of Carrot with Cumin and Potato Pancake.

Ballotine de Volaille au Cèpes, Linguines à la Crème de Parmesan. 26,00€

Ballotine of Chicken with Porcini mushrooms, Linguine with Parmesan cream.

**Pavé de Cabillaud, poché au lait de Coco, parfumé au Curcuma,
Embeurré de Poireaux, mousseline de Pomme de Terre aux Fines Herbes.** 26,50€

Cod steak, poached in coconut milk, flavoured with turmeric, leeks and potato mousseline with herbs.

**Paleron de Boeuf confit, Chips de Lard, poêlée de Champignons
et Pomme Dauphine.** 23,50€

Beef chuck confit, bacon chips, pan-fried mushrooms and Pomme Dauphine.

**Epaule d'Agneau confite au Miel et Romarin, bouillon de Légumes
légèrement épicée, Semoule.** 30,00€

Lamb shoulder confit with honey and rosemary, lightly spiced vegetable broth, Semolina.

Les desserts/ the desserts :

**Brioche façon Pain Perdu, Ananas rôti au Miel et Romarin
et sorbet Ananas.** 11,50€

Brioche Pain Perdu style, roasted pineapple with honey and rosemary and pineapple sorbet.

**Parfait glacé Coco-Citron Vert, palet Breton, ganache Citron
et sorbet Coco.** 12,50€

Coconut-Lime Iced Parfait, Breton palet, lemon ganache and coconut sorbet.

Entremets Chocolat-Noisette et sa Crème glacée Chocolat. 12,00€

Entremets with 3 Chocolates and English Cream.

LES BOISSONS SANS...



Les Mocktails:

Le Virgin Mojito 7.00€
Citrons verts et jaunes, sucre de Canne, eau pétillante et feuilles de menthe.

Cocktail de Jus de Fruits 7.00€

Sodas:

Schweppes Tonic	25cl	4.00€
Perrier	33cl	4.00€
Coca Cola	33cl	4.00€
Coca Cola Zéro	33cl	4.00€

Jus de fruits/ Juice:

Pampryl Orange	3.80€
Pampryl Ananas	3.80€
Pampryl Pomme	3.80€
Ice Tea Pêche	4.00€

Eaux Minérales / Mineral Water:

Evian 33cl	4.00€
Evian 100cl	6.00€
Badoit 50cl	4.00€
Badoit 100cl	6.00€



Boissons Chaudes / Hot Drinks:

Café Espresso / <i>espresso coffee</i>	3.10€
Café Espresso Décaféiné / <i>decaf coffee</i>	3.10€
Double café Espresso / <i>double espresso coffee</i>	4.60€
Double café Espresso Décaféiné / <i>double decaf coffee</i>	4.60€
Thé ou Infusion / <i>Tea or Infusions Damman</i>	4.00€
Chocolat Chaud / <i>Hot chocolate</i>	5.00€

LES BOISSONS AVEC...

Les Apéritifs/ Aperitif:

Kir Vin Blanc	10 cl	6.00 €
Kir Royal	10 cl	12.00 €
Picon Bière	25 cl	7.00 €
Picon Vin Blanc	12 cl	7.00 €
Suze	4 cl	5.50 €
Gin Bombay	4 cl	8.00 €
Gin d'Hautefeuille	4 cl	11.00 €
Ricard / Pastis	4 cl	5.50 €
Malibu	4 cl	8.00 €
Porto Blanc / Rouge	5 cl	5.00 €
Martini Blanc / Rouge	5 cl	5.50 €
Vodka	4 cl	8.00 €
Vodka Soda ou Jus de fruits	12 cl	10.00 €
Rhum Saint James Blanc	4 cl	8.00 €
Rhum Saint James Ambré	4 cl	8.00 €
Campari Soda ou Jus de fruits	12 cl	10.00 €



Les Cocktails / Cocktails:

Le Mojito		9.00€
<i>Rhum Blanc, Citrons verts et jaunes, sucre de Canne, eau pétillante et feuilles de menthe.</i>		
Le Spritz		9.00€
<i>Prosecco, Schweppes, Apeyrol.</i>		
Gin Tonic		9.00€
Americano	12 cl	10.00€

Les Bières pression / Draught beer:

		
	25cl	50cl
Saint Omer Premium	4.00 €	7.00 €
Afflighem Blonde	5.00 €	9.00 €
Edeilweiss Blanche	5.50 €	10.00 €

Les Bières bouteille / beer bottle:

Leffe Blonde	33 cl	4.50 €
--------------	-------	--------

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LES BOISSONS AVEC...

Les Whisky et Bourbons/ Whiskies and Bourbons :

Whisky d'Hautefeuille	4 cl	11.00 €
Lagavulin - 16 ans	4 cl	15.00 €
Arran - 10 ans	4 cl	10.00 €
Benromach Organic Speyside	4 cl	12.50 €
Kilchoman	4 cl	15.00 €
Land of Scotland	4 cl	11.00 €
Yamazakura	4 cl	12.00 €
Oban	4 cl	14.50 €
Scallywag	4 cl	12.00 €
The Dalmore – 12 ans	4 cl	10.00 €
Jack Daniel's	4 cl	9.00 €

Les Digestifs et Liqueurs / Liqueurs and digestifs :

Grand Marnier Cordon Rouge	4 cl	10.00 €
Grand Marnier – Cuvée 100 ans	4 cl	18.00 €
Fleur de Bière	4 cl	9.00 €
Genièvre de Houlle	4 cl	8.50 €
Eau de Vie Mirabelle ou Poire	4 cl	9.00 €
Poire Williams	4 cl	9.00 €
Vieille Prune	4 cl	8.00 €
Amaretto	4 cl	8.00 €
Baileys	4 cl	8.00 €
Cointreau	4 cl	8.00 €
Get 27	4 cl	8.00 €
Kalhua	4 cl	8.00 €
Malibu	4 cl	8.00 €
Marie Brizard	4 cl	8.00 €
Cognac Vigier	4 cl	8.00 €
Cognac Le Palin	4 cl	10.00 €
Calvados Beaujour	4 cl	8.00 €
Armagnac Clé des Ducs	4 cl	10.00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

SELECTION DE VINS

Nos coups de coeur / selection of wines

Vins Blancs / White wine :



Chardonnay " Caze Blanche"	5.50€	18.00€
Côtes de Gascogne " Envie de Joy"	6.00€	19.00€
Côtes de Gascogne Moelleux "Mansengs"	6.50€	26.00€
Grave La Quille " Château Cérons"	7.50€	33.00€

Vin Rosé / Rosé wine :

Ile de beauté " Casa Rossa"	5.50€	18.00€
-----------------------------	-------	--------

Vins Rouges / Red wine :

Côtes du Roussillon " Château de Corneilla"	6.50€	26.00€
Saint Nicolas de Bourgueil "L'Obstinée"	6.50€	26.00€
Grave La Quille " Château Cérons"	7.50€	33.00€

Champagne et Crémants :



Crémant de Bourgogne Bailly Lapierre	5.00€	26.00€
Crémant de Bourgogne Bailly Lapierre Rosé	/	30.00€
Champagne EPC	12.00€	75.00€
Champagne EPC Rosé	/	75.00€
Champagne Jacquart	/	66.00€
Champagne Jacquart Rosé	/	85.00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



« La salle à manger est un théâtre dont la cuisine est la coulisse et la table la scène. »

(Chatillon-Plessis, auteur)



Nous espérons que vous avez passé un agréable moment. Restons connectés, retrouvez toutes nos actualités, par ici.



We hope you had a good time. Let's stay connected, find all our news, here.



"The dining room is a theatre where the kitchen is the backstage and the table is the stage.

(Chatillon-Plessis, auteur)