



RESTAURANT LE CLUSIUS



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"!

Offre non-cumulable avec la carte de Saison - Choix parmi les suggestions de la semaine "Le Clusius"

Offer cannot be combined with the Saison menu - Choice from the "Le Clusius" weekly suggestions.

25 € - 2 Plats

(hors boisson)



32 € - 3 Plats

(hors boisson)

CARTE DE SAISON

Été / Summer 2024

Les entrées / the starters :

Bagel brioché, Fromage frais, Gravlax de Saumon fumé et Salade. 12.50 €

Brioche Bagel, fresh cheese, Gravlax smoked salmon and salad.

Cromesquis de Rouget, sauce Arrabiata et Salade. 13.50 €

Cromesquis of red mullet with Arrabiata sauce and salad.

Carpaccio de Bresaola, copeaux de Parmesan, accompagné de chips d'Artichaut et crème d'Ail. 16.00 €

Bresaola carpaccio, Parmesan shavings, artichoke chips and garlic cream..

CARTE DE SAISON

Eté / Summer 2024

Les plats / the meals :

Ossobucco de Veau à la Napolitaine, et Spaghetti. 16.50€
Neapolitan Veal ossobucco and Spaghetti.

Tranche de Gigot d'Agneau, Piperade de Légumes, jus de Thym et Semoule. 19.00€
Sliced leg of Lamb, Vegetables piperade, Thyme juice and Semolina.

Ballotine de Poulet au Chorizo, Polenta crémeuse et petits Légumes. 20.00€
Ballotine of Chicken with Chorizo, Creamy Polenta and Vegetables.

Entrecôte, sauce au Poivre, Frites et Salade. 22.00€
Rib steak with pepper sauce, chips and salad.

Filet de Bar, Tagliatelles, accompagné de petits Légumes : Carottes, Courgettes et Fenouil confits au Curcuma. 25.00€
Fillet of Sea bass, tagliatelle, carrots, zucchinis and fennel confit with Turmeric.

Les desserts / the desserts :

Brioche perdue, Ricotta et Fruits Rouges. 11.50€
Brioche toast with Ricotta and Red Fruits.

Profiteroles Vanille, Sauce Chocolat et Chantilly. 12.00€
Vanilla Profiteroles with Chocolate sauce and whipped Cream.

Dome Abricot, Fleur d'Oranger, compote d'Abricot au Miel et au Romarin. 15.00€
Apricot Dome, Orange Blossom, Apricot compote with Honey and Rosemary.

LES BOISSONS SANS...



Les Mocktails :

Le Virgin Mojito		7.00€
<i>Citrons verts et jaunes, sucre de Canne, eau pétillante et feuilles de menthe.</i>		
Cocktail de Jus de Fruits		7.00€

Sodas :

Sirop à l'eau (liste des parfums sur demande auprès du serveur)		3.00€
Diabolo	25cl	4.00€
Schweppes Tonic	25cl	4.00€
Perrier	33cl	4.00€
Coca Cola	33cl	4.00€
Coca Cola Zéro	33cl	4.00€
Limonade	25cl	3.50€

Jus de fruits/ Juice:

Granini Orange		4.00€
Granini Ananas		4.00€
Granini Pomme		4.00€

Eaux Minérales / Mineral Water :

Evian 50cl		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€
Cappucino		5.50€
Supplément lait / <i>extra milk</i>		0.50€

LES BOISSONS AVEC...



Les Apéritifs/ Aperitif :

Kir Vin Blanc	10 cl	8.00 €
Kir Royal	10 cl	12.00 €
Picon Bière	25 cl	8.00 €
Picon Vin Blanc	12 cl	8.00 €
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 €
Campari	4 cl	8.00 €
Porto Blanc / Rouge	5 cl	5.00 €
Martini Blanc / Rouge	5 cl	5.50 €
Vodka	4 cl	8.00 €
Rhum Saint James Blanc	4 cl	8.00 €
Rhum Saint James Ambré	4 cl	8.00 €
Rhum Père Labat	4 cl	10.00 €
Rhum Les Trois Rivières	4 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€
Gin Tonic		11.00€
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 €
Afflighem Blanche	5.50 €	10.00 €
Panaché	3.50 €	6.50 €

Les Bières bouteille / beer bottle:

Leffe Blonde	33 cl	5.50 €
--------------	-------	--------

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

LES BOISSONS AVEC...

Les Whisky et Bourbons/ Whiskies and Bourbons :

Artésia – production locale	4 cl	12.50 €
Whisky d’Hautefeuille – production Hauts de France	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 €
Oban	4 cl	14.50 €
Scallywag	4 cl	12.00 €
Jack Daniel’s	4 cl	9.00 €
Togouchi	4 cl	12.00 €

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 Le Palin	4 cl	10.00 €
Cognac Henessy	4 cl	12.00 €
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"	6.50€	20.00€
Côtes de Gascogne " Envie de Joy"	7.00€	21.00€
Côtes de Gascogne Moelleux "Mansengs"	7.50€	26.00€
Grave La Quille " Château Cérons"	8.00€	37.00€

Vin Rosé / Rosé wine :

Ile de beauté " Casa Rossa"	7.50€	20.00€
-----------------------------	-------	--------

Vins Rouges / Red wine :

Côtes du Roussillon " Château de Corneilla"	7.50€	28.00€
Saint Nicolas de Bourgueil "L'Obstinée"	7.50€	28.00€
Grave La Quille " Château Cérons"	8.00€	37.00€

Champagne et Crémants :



Crémant de Bourgogne Bailly Lapierre	7.00€	32.00€
Crémant de Bourgogne Bailly Lapierre Rosé	/	34.00€
Champagne Chaillot blanc	12.00€	75.00€
Champagne EPC Rosé	/	75.00€
Champagne Jacquart	/	90.00€
Champagne Jacquart Rosé	/	110.00€

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)