

Clodette

Le menu

Entrées

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON Pickles doux et pain grillé	14€	RAVIOLES TIÈDES DE CREVETTES Bisque de homard	18€
ŒUF PARFAIT EN MEURETTE	12€	TOMATE FARCIE AU THON Mayonnaise à l'aneth	13€
POIREAUX VINAIGRETTE Œuf mimosa râpé et noisettes	11€		

Plats

SAUMON « LABEL ROUGE » À L'OSEILLE Pressé de pommes de terre	22€
VOLAILLE FERMÈRE AUX MORILLES Mousseline de carottes	28€
FILET DE BŒUF WELLINGTON EN PITHIVIERS Jus de bœuf et légumes <i>Supplément : Sauce Périgieux +8€</i>	54€
FENOUIL EN DÉCLINAISON Cru, cuit et rôti aux agrumes	17€
COQUILLETES JAMBON Béchamel et jus de bœuf <i>Supplément : Brisures de truffe +8€</i>	19€

Pièces à partager

Minimum 2 personnes

CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES ET FLAGEOLETS	39€/pers
PÊCHE DE NOS CÔTES DÉARÊTÉ, HARICOTS VERTS CUITS AU BEURRE	39€/pers

Garnitures

PURÉE AU JUS DE BŒUF	5€	HARICOTS VERTS CUIITS AU BEURRE	5€
FRITES	4€		
SALADE VERTE EN MESCLUN ET LÉGUMES	7€	PRESSÉ DE POMMES DE TERRE À L'OSEILLE	5€

Fromage

SAINT MARCELIN SALADE ET RADIS TOAST MELBA 14€

Desserts

ÎLE FLOTTANTE Tuile caramel croquant, crème anglaise et vanille Bourbon	8€
GÂTEAU ROULÉ Confiture de fraise maison et chantilly vanillée	11€
RIZ AU LAIT Caramel blond et riz soufflé	10€
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR Fleur de sel et tuile croustillante	14€
ANANAS FRAIS RÔTI Sorbet citron	12€
CLAFOUTIS DE SAISON <i>À partager, minimum 2 personnes</i>	9€/pers
GLACES & SORBETS Pistache, Chocolat, Vanille, Fraise, Citron <i>Supplément crème Chantilly vanillée maison +1 €</i>	1 boule – 3€ 2 boules – 6€ 3 boules – 9€



Menu enfant 19€
ou parents des années disco 28€
Taille des portions adaptées

ŒUF MAYO
&
CORDON BLEU DE VOLAILLE MAISON
GARNITURE AU CHOIX
&
FROMAGE BABYBEL OU VACHE QUI RIT
ou
MOUSSE CHOCO OU 2 BOULES DE GLACE OU SORBET

Le Goûter de Claude & Clodette

De 15h à 19h

UNE DOUCEUR & UNE BOISSON AU CHOIX 9€

GAUFRETTE
ou
PAIN AU LAIT ET BARRE DE CHOCOLAT
ou
DANETTE
&
CACOLAC ou COCA - COLA ou JUS D'ORANGE ou CHOCOLAT CHAUD

Menu déjeuner

Du lundi au vendredi

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT 25€
ENTRÉE/PLAT/DESSERT 29€
ENTRÉE OU DESSERT SEUL 11€
PLAT SEUL 19€

Le snacking

De 15h à 19h

FEUILLETÉS TORSADÉS OLIVE ET COMTÉ (PAR 4)	4€
CHOUX MORNAY (PAR 5)	7€
CAKE OLIVE, COULIS DE TOMATES	6€
RILLETES DE THON AUX HERBES FRAICHES	7€
TAPENADE D'OLIVES ET CROÛTONS	5€
ROULÉ DE CROQUE-MONSIEUR RÔTI	9€
ANCHOIS SUR TOASTS CRAQUANTS	11€



Clodette

Nos Cocktails Signatures 17€

B.B TWIST

Gin, Pamplemousse Rose, Liqueur de Fleur de Sureau Infusée au Poivre de Penja, Basilic Frais, Tonic

Pétillant et floral, avec un twist qui claque comme une jupe trapèze sur la Côte d'Azur

LA PLUS BELLE POUR ALLER DANSER

Vodka, Purée de Fraise, Sirop de Rose, Citron Vert, Bouquet de Menthe

Douce, fruitée, espiègle, comme une robe qui tourne au premier slow

MAGNOLIA ROYALE

Tequila, Vin Pétillant, Lillet Blanc, Sirop de Thé Vert Sencha & Cardamome Verte, Zeste de Citron

Élégant et floral, un jardin suspendu en fin d'après-midi

DAME CLODETTE

Rhum Ambré, Velvet Falernum, Ananas Frais, Purée de Fruit de la passion, Sucre Muscovado

Tropical et solaire, avec le groove d'un déhanché à paillettes

POUPÉE DE CIRE

Mezcal, Jus de Tomate Noire de Crimée, Céleri, Poivron Rouge, Piment de Cayenne, Citron Vert, Sauces Soja & Worcestershire

Doux & fumé, l'innocence a du feu

DOLCE YÉYÉ

Bourbon, Crème de cassis, Infusion de Earl Grey & Romarin, Purée de Pêche Blanche

Sombre et suave, comme un thé glacé amoureux dans une Fiat décapotable

VINYLE & VELOURS

Calvados, Vin de Xérès, Verjus, Matcha, Sirop de Pandan, Jus de Litchi

Vif, velouté, surprenant, un slow texturé qui fond sous la langue

GAINSBOURG SONNE

Gin, Dry Vermouth, Sirop de miel à l'Oignon Doux, Vinaigre Balsamique, Bitter Anisé, Zaatar & Sel

Brut, salin, élégamment dérangeant, un Gibson qui fume sous les néons

Les Cocktails

*Classiques ou créations
à la demande...*

Du Mojito au Porn Star Martini,
du Negroni à l'Espresso Martini...

N'hésitez pas !



Nos Mocktails 10€

CAPRI C'EST FINI

Purée de Fraise & Mandarine, Jus de Pomme, Menthe Fraîche, Concombre, Sirop de Thé Vert Sencha & Cardamome Verte

Frais et désaltérant, un mélange fruité-herbacé aux accents d'Italie, relevé d'une pointe florale et épicée

DOUCE ALEXANDRIE

Jus de Goyave, Pêche Blanche, Citron Jaune, Sirop de Rose, Romarin

Soyeux et envoûtant, un parfum d'été oriental entre fruits tendres, rose et romarin

Vins Blancs

BOURGOGNE

Cuvée Saint Vincent 2023 14cl 75cl 14€ 70€
Domaine Vincent Girardin
Chardonnay

Pouilly-Fuissé 2023 85€
Domaine de la Garenne
Chardonnay

Chablis 2022 – Domaine de Biéville 65€
Chardonnay

Meursault « Les Narvaux » 2022 170€
Domaine Vincent Girardin
Chardonnay

VAL DE LOIRE

Pouilly-Fumé « La Moynerie » 15€ 80€
2023 – Domaine Michel Redde
& Fils
Sauvignon Blanc

Sancerre « La Moussière » Bio 2023 100€
Alphonse Mellot
Sauvignon Blanc

Savennières « Sables et Schistes » 70€
Bio 2022 – Loïc Mahé
Chenin Blanc

RHÔNE

Vacqueyras Bio 2024 18€ 90€
Domaine Tardieu Laurent
*Grenache Blanc, Roussanne, Clairette,
Bourboulenc*

Condrieu Vieilles Vignes 2023 120€
Domaine Tardieu Laurent
Viognier

BORDEAUX

« G de Guiraud » 2023 11€ 60€
Château Guiraud
Sémillon, Sauvignon Blanc

Pessac-Léognan « L'Esprit de
Chevalier » 2021 120€
Domaine de Chevalier
Sauvignon Blanc, Sémillon

Sauternes Carmes de Rieussec 12cl 75cl 18€ 110€
2022 – Château de Rieussec
Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle

LANGUEDOC ROUSSILLON

Côtes Catalane IGP « Rolle in
Stone » Bio 2024 – Domaine
Cazes 14cl 75cl 8€ 40€
Rolle (Vermentino)

ALSACE

Pinot Gris « Cuvée Réne Dopff » 10€ 50€
2023 - Château de Riquewihr
Domaines Dopff Irion
Pinot Gris

Riesling « Les Murailles » 2022 60€
Château de Riquewihr
Domaines Dopff Irion
Riesling

Vins Rouges

BOURGOGNE

Pinot Noir 2022
Maison Louis Latour
Pinot Noir

14cl 75cl
14€ 70€

Mercurey 2023
Château de Chamirey
Pinot Noir

90€

Givry « Clos de Mortières » 2022
La Ferté
Pinot Noir

100€

Chassagne-Montrachet
« La Maltroie » 2019
Domaine Vincent Gira
Pinot Noir

195€

Vosne-Romanée 2022
Domaine des Perdrix
Pinot Noir

210€

BEAUJOLAIS

Brouilly « Combiaty » 2021
Château des Tours
Gamay

14€ 70€

Moulin à Vent « Fauve » 2022
Jérémy Bally
Gamay

75€

VAL DE LOIRE

Saumur Champigny Bio 2023
Domaine des Roches Neuves par
Thierry Germain
Cabernet Franc

9€ 46€

Chinon « Clos de l'Écho » 2018
Couly Dutheil
Cabernet Franc

90€

VALLÉE DU RHÔNE

Les Beccs Fins 2023
Domaine Tardieu Laurent
Grenache, Syrah

8€ 40€

St Joseph « Emisphère Rouge »
2023 – Domaine Boissonnet
Syrah

75€

Côte-Rôtie 2021
Domaine Tardieu Laurent
Syrah

200€

VALLÉE DU RHÔNE

Châteauneuf du Pape « Clos de
L'Oratoire des Papes » 2022
Domaine Ogier
Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre

14cl 75cl
150€

BORDEAUX

Listrac-Médoc 2017
Château Fourcas Dupré
*Cabernet Sauvignon, Merlot,
Petit Verdot*

10€ 50€

Margaux « Les Hauts du Tertre »
2011 – Château Du Tertre
*Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,
Petit Verdot, Merlot*

70€

Pauillac 2012
Pastourelle de Clerc Milon
*Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon,
Merlot*

120€

Saint Julien « La Croix Cuvée
Colbert » 2017
Château Ducru-Beaucaillou
*Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon,
Merlot, Petit Verdot*

160€

Pomerol « Benjamin de Beauregard »
2020 – Château Beauregard
*Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon,
Merlot, Petit Verdot*

95€

Vins Rosés

LANGUEDOC

Ô de Rosé 2024 - Terroir
d'Altitude
Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle

14cl 75cl
9€ 46€

CÔTE DE PROVENCE

Minuty Prestige 2024
Château Minuty
Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle

14cl 75cl
65€

Champagnes

CLASSIQUES

Laurent-Perrier Brut La Cuvée

12cl 75cl

18€ 90€

*Frais et élégant, dominé par le chardonnay
50% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 20% Meunier*

Laurent-Perrier Rosé

25€ 150€

*Gourmand, aux arômes de fruits rouges, élaboré en rosé de saignée
100% Pinot Noir*

R de Ruinart

160€

*Harmonieux et fruité, parfait équilibre entre fraîcheur et rondeur
40% Chardonnay, 45% Pinot Noir, 15% Meunier*

Ruinart Blanc de Blancs

220€

*Pur et lumineux, aux notes d'agrumes et de fleurs blanches
100% Chardonnay*

PRESTIGES

75cl

Rare 2013

300€

*Millésime rare et sophistiqué, aux notes florales et épicées,
d'une grande fraîcheur minérale
70% Chardonnay, 30% Pinot Noir*

Dom Pérignon 2015

450€

*Millésime iconique à l'équilibre parfait, alliant intensité, précision et élégance.
Une cuvée d'exception aux arômes complexes de fruits blancs, d'agrumes confits, d'épices
et de brioche, portée par une texture soyeuse et une finale persistante
51% Pinot Noir, 49% Chardonnay*



Bières & Cidres

BIÈRES PRESSION

Cadette Blonde	25 cl	6€
Cadette Blonde	50 cl	10€
Cadette IPA	25 cl	7€
Cadette IPA	50 cl	11€

BIERES & CIDRE BOUTEILLE

La Parisienne Blanche	33 cl	9€
La Parisienne sans alcool	33 cl	9€
Cidre Fils de Pomme Sauvage Brut	33 cl	9€

Eaux & Softs

Abatilles plate ou pétillante	75 cl	8€
Abatilles plate ou pétillante	50 cl	7€
Perrier	33 cl	6€
Coca-Cola	33 cl	6€
Coca-Cola zéro	33 cl	6€
Limonade Lorina	33 cl	6€
Sirop Monin à l'eau d'Abatilles Fraise, Grenadine, Menthe, Pêche, Citron	50 cl	8€
Diabolo Fraise, Grenadine, Menthe, Pêche, Citron	33 cl	7€
Jus de fruits & nectars Patrick Font Abricot, Ananas, Fraise Gariguettes, Tomate noire de Crimée, Pomme Brut, Framboise, Pêche de Vigne	25 cl	9€
Jus de cranberry	25 cl	7€
Jus de fruits frais Orange, Pamplemousse, Citron	20 cl	9€
Thé glacé maison	20 cl	8€
Cacolac	20 cl	6€
Bissap maison	25 cl	8€
La French Tonic	25 cl	7€
La French Ginger beer	25 cl	7€
La French pamplemousse	25 cl	7€

Boissons chaudes

Expresso, décaféiné	4€
Café allongé	4€
Noisette	4,5€
Café crème	5€
Double expresso	6€
Cappuccino	6,5€
Chocolat chaud	8€
Golden latte	8€
Matcha latte	8€
Chaï latte	8€
Thés et infusions Kodama (Demandez la sélection à notre équipe)	6€
Lait végétal +0,50 €	



Spiritueux 5cl

(Supplément soft tonic, coca, limonade, jus +3€)

GIN

Gin Nuage — France (Alsace)	10€
Citadelle — France (Cognac)	11€
Gin Mare — Espagne (Costa Brava, Catalogne)	13€
Hendrick's — Écosse (Girvan, South Ayrshire)	13€
Tanqueray Ten — Angleterre (Londres)	16€

VODKA

Vodka Nuage — France (Alsace)	10€
Belvedere — Pologne (Varsovie)	15€
Grey Goose — France (Cognac)	16€
Beluga Gold Line — Russie (Sibérie)	53€

TEQUILA & MEZCAL

Vecindad	11€
Patrón Reposado	25€
Don Julio 1942	80€
Mezcal Conejos 400 Joven	12€
Mezcal Madre Ensemble	18€

Spiritueux 5cl

(Supplément soft tonic, coca, limonade, jus +3€)

WHISKY & BOURBON

FRANCE

Bellevoys Blanc Triple Malt - finition Sauternes (Blended Malt) 16€

JAPON

Blended whiskies

Nikka From The Barrel 21€

Single malts

Yamazaki Reserve 36€

TAÏWAN

Kavalan - Distillery Select (Single Malt) 18€

AMERIQUE

BOURBON

Buffalo Trace 10€

Woodford Reserve 15€

Woodford Reserve Double Oaked 20€

RYE

Bulleit Rye 13€

TENNESSEE

Jack Daniel's N°7 10€

ECOSSE & IRLANDE

Blended whiskies

Johnnie Walker Black Label 11€

Chivas Regal 12 ans 14€

Single malts

Glenmorangie 12 ans 15€

Ardbeg 10 ans 17€

Talisker 10 ans 20€

Lagavulin 16 ans 36€

The Macallan Double Cask 15 ans 64€

Single pot still

Redbreast 12 ans 24€

Spiritueux 5cl

(Supplément soft tonic, coca, limonade, jus +3€)

PISCO

Demonio de los Andes 12€

RHUM

Père Labat Rhum Agricole 59° — Marie-Galante, Guadeloupe 10€

Plantation Three Stars — Barbade, Jamaïque, Trinité 10€

Plantation Original Dark — Jamaïque, Barbade 10€

Mount Gay XO — Barbade 21€

Santa Teresa 1796 — Venezuela 22€

Zacapa Edición Negra — Guatemala 28€

Rhum J.M Réserve Brut de Fût— Martinique 30€

BRANDIES

Calvados Christian Drouin VSOP 21€

Cognac Rémy Martin VSOP 24€

Bas Armagnac Laubade 25 ans 23€

Cognac Hennessy XO 78€

Camus Cognac Borderies XO 50€

VERMOUTHS & LIQUEURS

Dolin Rouge, Dolin Blanc 8€

Campari 8€

Porto Rouge Graham's Tawny 10 ans 12€

Porto Blanc Graham's Fine White 10€

Pastis Henri Bardouin 9€

Absinthe La Fée 20€

Bailey's 8€

Amaretto Di Saronno 9€

Adriatico Bianco 15€

Amaro Montenegro 10€

Grand Marnier Cordon Rouge 11€

Limoncello Luxardo 8€

Menthe Pastille 8€

Mandarine Napoléon 10€

Grappa Nardini 14€

Génépi L'Ancienne 10€

Tio Pepe 9€

Lillet Blanc 8€

Suze 8€

Eaux de Vies et Sakés

EAUX DE VIES MICLO GRANDE RÉSERVE 5cl

Framboise Sauvage	13€
Mirabelle	13€
Poire Williams	13€

SAKÉS 9cl

Kawasemi Junmai Genshu Sake 14,8°	17€
Asama Sake Nature 16.5°	13€

Découvrez toutes les informations sur Clodette, et partagez vos moments en utilisant le hashtag **#clodette** sur les réseaux sociaux.



Wifi : Belinda Hôtel & Spa
Mot de passe : belinda75

Merci de signaler toute allergie ou intolérance lors de la commande, liste disponible sur demande. Nos viandes proviennent de l'Union Européenne.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
Prix nets en euros, taxes et services inclus