PRODUITS LOCAUX ▪ RECETTES MAISON ▪ AMBIANCE MONTAGNE

LES CLARINES

LES LINDARETS · 1467M ·

Dans le village des Lindarets, là où les chèvres règnent en maître chaque été, Les Clarines se sont installées comme un repère montagnard. Ce chalet chaleureux puise son âme dans l'histoire du hameau : un lieu vivant, simple et authentique, où résonne le son des clarines. Voyageurs, randonneurs et skieurs se donnent rendez-vous autour de plats savoyards généreux. Ici, le temps ralentit… et l'instant se savoure.

LES CLARINES

LES LINDARETS · 1467M

À PARTAGER - to share

DEEP SAVOYARD — **14.70€**
Beignets de pommes de terre râpées et reblochon fondu.
Savoy-style potato fritters with melted Reblochon cheese.

SAUCISSON ENTIER DE HAUTE-SAVOIE — **8.90€**
Nature | Fumé | Abondance
Plain | Smoked | Abondance cheese

PLANCHE MIXTE — **24€**
Charcuteries et fromages de Savoie.
Savoy meats and cheeses.

ENTRÉES - starters

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE — **17.50€**
Oignons caramélisés dans leur bouillon, pain au levain et fromages de Savoie.
Caramelized onions in their broth, sourdough bread and Savoy cheeses (Abondance, Beaufort, Comté).

SALADE DE CROUSTILLANT DE CHÈVRE — **22.70€**
Croustillant de chèvre, salade verte, légumes croquants, noix caramélisées, vinaigrette au miel et herbes fraîches.
Crispy goat cheese, green salad, crunchy vegetables, caramelized, honey vinaigrette and fresh herbs.

OEUF POCHÉ — **23.50€**
Polenta crémeuse à l'abondance, poêlée de chanterelles.
Poched egg, creamy polenta with abondance cheese, chanterelles mushrooms.

Plat végétarien - Vegetarian dish

PLATS - main courses

TRAVERS DE PORC LAQUÉ À LA SAUCE BBQ MAISON — **29.70€**
Cuisson longue, laqué à la sauce BBQ maison, servi avec pommes de terre grenailles et légumes d'hiver.
Long-cooked pork ribs glazed with homemade barbecue sauce, served with new potatoes and winter vegetables.

JOUE DE BŒUF FONDANTE AU VIN ROUGE — **29.70€**
Servie avec pommes de terre grenailles, carottes confites et oignons grelots.
Beef cheek stew in red wine. Served with new potatoes, carrots confit and pearl onions.

FRICASSÉE DE VOLAILLE FERMIÈRE AUX MORILLES — **29.50€**
Servie avec pommes de terre grenailles et légumes d'hiver.
Free-range chicken fricassee with morels mushrooms. Served with new potatoes and winter vegetables.

CLARINES BURGER — **24.50€**
Buns brioché, steak haché de bœuf façon bouchère, poitrine de porc grillée, tomme de Savoie et confit d'oignon. Servi avec frites et salade verte.
Brioche bun, butcher's hamburger, bacon, tomme de Savoie cheese and onion confit. Served with french fries and green salad.

VEGGY BURGER — **23.50€**
Buns brioché, rösti de pommes de terre, fromage de chèvre, confit d'oignon et crème aigrelette aux herbes fraîches.
Servi avec frites et salade verte.
Brioche bun, potato rösti, goat's cheese, onion confit and sour cream with fresh herbs. Served with french fries and green salad.

ACCOMPAGNEMENTS - sides

ASSIETTE DE FRITES — **6€**
French fries plate.

ASSIETTE DE LÉGUMES D'HIVER — **6€**
Winter vegetable plate.

SALADE VERTE — **4€**
Green salad.

Plat végétarien - Vegetarian dish

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES - savoyard specialities

CROQUE MONSIEUR MAISON — **21.50€**
Grosses tranches de pain de campagne, jambon blanc et fromage de Savoie. Servi avec salade verte.
Large slices of country bread, ham and Savoy cheese. Served with green salad.

CRÔUTE SAVOYARDE AUX CHANTERELLES — **24€**
Pain au levain, chanterelles et vin blanc, gratinée à l'abondance et au comté. Servie avec salade verte.
Slice of sourdough bread, chanterelles mushrooms and white wine, gratinated with Savoy cheeses. Served with green salad.

TARTIFLETTE TRADITIONNELLE — **23.70€**
Pommes de terre, reblochon de fruitière, poitrine fumée et oignons au vin blanc. Servie avec salade verte.
Potatoes, Reblochon de Fruitière cheese, smoked brisket and onions in white wine. Served with green salad.

TARTICHÈVRE — **23.70€**
Pommes de terre, fromage de chèvre, poitrine fumée et oignons au vin blanc. Servie avec salade verte.
Potatoes, goat cheese, smoked brisket and onions in white wine. Served with green salad.

LOU RAPIN — **26.50€**
Beignets de pommes de terre râpées servis avec reblochon fondu, charcuterie et salade verte.
Savoy-style potato fritters with melted Reblochon cheese, cured meat and green salad.

FORMULE T'CHOUPI - for kids — 13.50€

STEAK HACHÉ AVEC FRITES OU LÉGUMES
Hamburger patty served with french fries or vegetables.

OU - or

MINI TARTIFLETTE
Traditional oven baked cheese, smoked brisket & potatoes dish.

OU - or

MINI CROQUE-MONSIEUR
Mini croque-monsieur.

BOISSON AU CHOIX (sirop, limonade, ice tea)
Drink of your choice (Sirop, Lemonade, Ice Tea).

Plat végétarien - Vegetarian dish

GRILL - grill

FAUX FILET DE BOEUF (env 250g) **29.50€**
Servi avec gratin dauphinois.
Beef sirloin 250g, dauphinois gratin.

CÔTE DE BOEUF, ÔS À MOELLE (min. 2 pers. env 1 kg) **85€**
Servie avec un gratin dauphinois et salade verte.
Rib of beef 1 kg (for two people), marrow bones, gratin dauphinois and green salad.

COQUELET RÔTI À LA BROCHE **30.70€**
Servi avec pommes de terre grenailles.
Whole cockerel roasted on a spit, served with new potatoes.

CÔTELETTES D'AGNEAU **35.70€**
Servies avec polenta crémeuse aux épices douces.
Lamb chops, served with spiced polenta.

DARNE DE SAUMON LABEL ROUGE **32.50€**
Servie avec légumes d'hiver.
Red Label salmon steak, served with winter vegetables.

SAUCES - sauces

SAUCE MORILLES **6.50€**
Morel mushroom sauce.

SAUCE CHANTERELLES **5€**
Chanterelles mushroom sauce.

SAUCE BBQ MAISON **5€**
Homemade BBQ sauce.

SAUCE VIN BLANC **5€**
White wine sauce.

CREAMY SAUCE AUX HERBES FRAÎCHES **5.50€**
Creamy sauce with fresh herbs.

DESSERTS - desserts

ASSIETTE DE FROMAGES, SERVIE AVEC SALADE VERTE **7€**
Cheese plate served with green salad.

BUFFET DE DESSERTS FAITS MAISON, VENDU À LA PART **9€**
Homemade solde by the share.

Plat végétarien - Vegetarian dish

BOISSONS CHAUDES - hot drinks

CAFÉ : expresso, ristretto, décaféiné Coffee: espresso, ristretto, decaffeinated	**2.30€**
CAFÉ ALLONGÉ Américano	**2.60€**
CAFÉ NOISETTE Expresso with a dash of milk	**2.40€**
DOUBLE EXPRESSO OU GRAND CRÈME Double espresso OR Large coffee with cream	**4.80€**
CAPPUCCINO	**5€**
CHOCOLAT CHAUD MAISON Homemade hot chocolate	**6€**
CHOCOLAT OU CAFÉ VIENNOIS Viennese chocolate or viennese coffee	**6.50€**
CHOCOLAT GOURMAND ORÉO Oreo hot chocolat	**8€**
THÉS OU TISANES : choisissez parmi notre grande sélection Teas or herbal teas: choose from our wide selection	**3.80€**
VIN CHAUD MAISON Homemade mulled wine.	**4.50€**

DIGESTIFS - digestive spirits

EAU DE VIE : poire, mirabelle, framboise Pear, mirabelle plum, raspberry.	**7€**
GÉNÉPI (4 cl) A typical Savoyard liqueur made from local plants.	**7€**
CHARTREUSE VERTE (4 cl) A 130-plant liqueur produced under the supervision of the monks of La Grande Chartreuse.	**7€**
BAILEY'S (4 cl)	**7€**
GET 27 (4 cl)	**7€**
COGNAC	**7€**

BOISSONS FRAÎCHES - cold drinks

SODAS — **4.20€**
Coca-Cola, Coca-Cola sans sucres, Schweppes Agrumes, Schweppes Tonic, Fuze Tea, Fanta, Perrier, Limonade du Mont-Blanc.
Coca-Cola, Coca-Cola zero sugar, Schweppes Citrus Mix, Schweppes Tonic, Fuze Tea, Fanta, Perrier, Mont Blanc Lemonade.

DIABOLO - cocktail made with syrup and lemonade — **3.80€**
Sirops proposés : menthe, grenadine, fraise, framboise, citron, pêche, cassis.
Syrups available: mint, grenadine, strawberry, raspberry, lemon, peach, blackcurrant.

SIROP À L'EAU - cocktail made with syrup and still water — **3€**
Sirops proposés : menthe, grenadine, fraise, framboise, citron, pêche, cassis.
Syrups available: mint, grenadine, strawberry, raspberry, lemon, peach, blackcurrant.

JUS DE FRUITS PAGO - pago fruits juice — **3.50€**
Jus proposés : ananas, fraise, ACE, pomme, orange, tomate, abricot.
Juices on offer: pineapple, strawberry, ACE, apple, orange, tomato, apricot.

SAN PELLEGRINO - sparkling water — (50cl) **5€** (1L) **6.50€**

EVIAN - still water — (50cl) **4.50€** (1L) **6€**

BIÈRES - beers

ALPS BLONDE — (25cl) **5.00€** (50cl) **9.50€**
A light, refreshing organic blonde ale.

1664 BLANCHE — (25cl) **5.00€** (50cl) **9.50€**
Wheat beer.

PICON BIÈRE — (25cl) **5.50€** (50cl) **10.50€**
Cocktail combining a bitter herbal liqueur and beer.

BOUTEILLE DU MONT-BLANC, ROUSSE OU IPA — **7.50€**
Aniseed-flavoured spirit with still water.

CHOUFFE BLONDE — **7.50€**
33cl bottle of Belgian lager.

HEINEKEN 0 % ALCOOL — **5.50€**
Alcohol-free lager.

APÉRITIFS - aperitifs

KIR VIN BLANC **7.50€**
Liqueurs proposées : Cassis, pêche, framboise, mûre, châtaigne, myrtille.
A cocktail made with a measure of liqueur (your choice of blackcurrant, peach, raspberry, blackberry, chestnut or blueberry) topped up with white wine.

KIR AU CRÉMANT DE SAVOIE **9.50€**
Liqueurs proposées : Cassis, pêche, framboise, mûre, châtaigne, myrtille.
A cocktail made with a measure of liqueur (your choice of blackcurrant, peach, raspberry, blackberry, chestnut or blueberry) topped up with sparkling wine.

KIR ROYAL | COUPE DE CHAMPAGNE **14€**
Liqueurs proposées : Cassis, pêche, framboise, mûre, châtaigne, myrtille.
A cocktail made with a measure of liqueur (blackcurrant, peach, raspberry, blackberry, chestnut or blueberry) topped up with Champagne. OR a glass of Champagne.

PASTIS | RICARD **3.50€**
Aniseed-flavoured spirit with still water.

MARTINI ROUGE | MARTINI BLANC **5€**
Red Martini OR White Martini.

LES CLARINES

LES LINDARETS · 1467M