



RESTAURANT

Le Clin d'Oeil

info@restaurant-leclin.com

www.restaurant-leclin.com

Tel : 04 50 79 03 10

Bienvenue

Toute notre équipe est ravie de vous accueillir. Cela fait déjà 10 ans que nous sommes installés à Morzine et c'est toujours un réel plaisir de vous faire passer un bon moment en vous faisant découvrir quelques spécialités du Sud-Ouest.

Allergies

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les Allergènes suivants :

Gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide et produits à base d'arachide, soja, lait et produits à base de lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites (dans une certaine quantité), lupin et mollusque.

N'hésitez pas à nous informer de vos allergies afin que nous puissions adapter nos plats dans la mesure du possible

Welcome

Our team is delighted to welcome you. We settled down in Morzine 10 years ago and we enjoy, more than ever, serving you quality dishes prepared with selected ingredients.

Allergy

Our dishes may contain the following Allergens:

Cereals, Crustaceans, Eggs, Fish, Peanuts, Soya, Milk, Nuts, Celery, Mustard, Sesame, Sulfur Dioxide, Lupine, Mollusca

Please tell us about your allergies so we can adjust our preparation and dishes

Internet

Réseau : NEUF EF9C

Clé (sans les espaces): vepj ukad mytn iadh ybr6

Cocktails 7€

Fantaisie

Gin, Crème de Mûre, Crème de Framboise, Jus d'Ananas

Sex on the Slopes

Vodka, Fraise de Bois, Jus d'Ananas, Jus de Cranberry

Groovy Sweet

Malibu, Amaretto, Jus d'Orange, Grenadine

Summer Delight

Vodka, Crème de Pêche, Jus d'Orange, Fraise des Bois

Tutti Frutti

Liqueur de Fruits de la Passion, Liqueur de Banane, Jus d'Orange, Jus d'Abricot

Espresso Martini

Vodka, Kalhua, Café Espresso

Cocktails sans Alcool 4€

Afterglow

Jus d'Orange, Jus d'Ananas, Sirop de Grenadine

Chantaco

Jus d'Orange, Jus de Pamplemousse, Sirop de Fraise

Apéritif

Kir 3.50€ / Kir Pétillant 4.50€

Cassis, Framboise, Mûre, Pêche, Châtaigne, Violette
Coupe de Pétillant 4.50€

Martini 3.50€

Campari 3.50€

Gin 6€

Vodka 6€

Bacardi 6€

Malibu 6€

Porto 3€

Ricard 3€

Suze 3€

Blended Whisky 6€

Single Malt 8€

Jameson 7€

Jack Daniel 7€

Bière et Cidres

Warsteiner

Demi 3.20€ Pint 6€

Mont Blanc Blanche

Demi 3.50€ Pint 6.50€

Guinness 33cl 5€

Magners 50cl 7€

Loïc Raison 25cl 3€

Boissons sans Alcool

Jus d'Orange 3€

Jus de Pomme 3€

Jus d'Ananas 3€

Jus de Pamplemousse 3€

Jus de Cranberry 3€

Jus de Tomate 3€

Jus d'Abricot 3€

Ice Tea 3€

Sirop 1.50€

Diabolo 2.50€

Limonade 2.50€

Coca 3.20€

Coca Zéro 3.20€

Orangina 3€

Perrier 3€

Schweppes Tonic 3€

Schweppes Agrum 3€

Evian 1l 5€

Eau de Perrier 1l 5€

Evian 50cl 2.50€

Eau de Perrier 50cl 2.50€

Entrées

Plateau de Charcuterie 13€
Cold Meats Platter

Risotto aux Ecrevisses (épicé et légèrement sucré) 12€
Crayfish Risotto (slightly sweet and spicy)

Compotée de Canard et d'Oignons 12€
Duck and Onions « Compotée » in Puff Pastry

Foie Gras Poêlé et Pommes Caramélisées 17€
Pan Fried Foie Gras and Caramelised Apples

St Jacques poêlés et Poireaux à la Crème 16€
Pan Fried Scallops and Creamy Leeks

Mijoté d'Haricots Tarbais et Tofu fumé 12€
Slowly cooked White Beans and organic smoked Tofu

Salades

Salade Mêlée, Melon, Chèvre et Pesto 12€/16€
Mixed Leaves, Melon, Goat Cheese, Pesto

Salade Mêlée, Filets de Caille, Raisins de Corinthe 14€/18€
Mixed Leaves, Pan Fried Quail Filets with Raisins
and Brandy Creamy Sauce

Nous informons notre aimable clientèle que la viande bovine que nous servons est née, élevée et abattue en UE

« prix nets »

Plats

Filet de Bœuf (200-220g) 31€

Grilled Fillet Steak (7-8 onces)

Sauces : Poivre, Champignons, Roquefort ou Barbecue

Filet de Bœuf Rossini 37€

Grilled Fillet Steak with Pan Fried Foie Gras
served with a Madeira Reduction

Magret de Canard aux Pêches et 4 Epices 22€

Duck Breast with Poached Peaches and 4 Spices Sauce

Confit de Canard aux Cèpes 18€

Duck Leg with Ceps

Cassoulet du Sud Ouest 15€ / 20€

Duck Leg, White Beans from Tarbes, Sausage and Pork Belly

Travers de Porc, Sauce Barbecue 20€

Spare Ribs in Barbecue Sauce

Suprême de Poulet Fermier au Lard et Sauce Champignon 18€

Free Range Chicken Supreme wrapped in Bacon
with Mushroom Sauce

Dos de Cabillaud en croute de Chorizo 19€

Cod Fillet in Chorizo Crust

Brochette de Gambas et Melon, Sauce au Porto 21€

Tiger Prawns and Melon Skewer, Port Sauce

Poivron farci à la Ratatouille et au Chèvre 15€

Stuffed Pepper with Ratatouille and topped with Goat Cheese

Risotto au Fenouil et Gingembre 15€

Fennel and Ginger Risotto

Les Spécialités Fromagères

Fondue aux 3 Fromages et Salade Verte (min 2 pers) 16€/pers
Cheese Fondue and Green Salad

Fondue aux 3 Fromages avec Charcuterie et Salade Verte (min 2 pers) 19€/pers
Cheese Fondue with Cold Meats and Green Salad

Raclette (min 2 pers) 21€/pers
Melted Raclette Cheese with Cold Meats, Potatoes and Green Salad

Tartiflette au Reblochon Fermier 17€
Potatoes, Bacon and Reblochon Cheese

Et pour les Carnivores...

La Pierre Chaude aux 3 Viandes (min 2 pers) 23€/pers
Beef, Chicken and Duck

Fondue Bourguignonne (min 2 pers) 23€/pers
Beef Fondue

Ces plats sont bien garnis mais n'hésitez pas à nous demander si vous avez besoin de supplément
!

Menu Gourmand

Tous les jours, midi et soir
Une grosse faim, une envie de se faire plaisir,
créez vous-même votre menu...
Choisissez à la Carte votre Entrée, votre Plat
et nous vous offrons le Dessert !

Everyday, lunch and dinner
Very hungry or feel like enjoying a 3 courses Menu ?
Choose à la Carte your Starter, your Main
and you'll get your Dessert for Free !

Entrée au Choix à la Carte
Choose your Starter



Plat au Choix à la Carte
Choose your Main



Dessert au Choix à la Carte (Offert !)
Choose your Pudding (It is free!)

Menu du Jour 16€

Du lundi au vendredi, le midi uniquement
Mercredi midi, Menu Barbecue si la Météo le permet

Monday to Friday Lunchtime
Check out the Board for our Daily Menu
Wednesday lunch, if the weather is good,
Menu du Jour is Barbecue

Desserts 7€

Dessert Banane, Crème et Caramel

Banoffee Pie

Cheesecake au Citron Vert

Lime Cheesecake

Moelleux au Chocolat

Warm Chocolate Pudding

Meringue, Fruits Frais et Coeurs Glacés

Meringue served with Fresh Fruits and "Grand Marnier" Hearts

Café Gourmand

Coffee of your Choice served with mini Desserts

Assiette de Fromage 8€

Cheese Plate

Glace et Sorbet

1, 2 ou 3 boules 2€/4€/6€

Glace : Vanille, Chocolat, Café, Menthe aux Pépites de Chocolat, Noix de Coco, Rhum Raisin, Pistache, Caramel

Sorbet : Fraise, Cassis, Framboise, Citron, Poire, Mangue

Cafés

Espresso	1.70€	Thé	2.50€
Double Espresso	3€	Thé Menthe	2.50€
Cappuccino	3€	Verveine	2.50€
Café au Lait	3€	Verveine Menthe	2.50€
Chocolat Chaud	3€	Tilleul	2.50€
Chocolat Viennois	3€	Vin Chaud	3€

Digestifs

Les Remontants :

Genépi	6€
Chartreuse Verte	6€
Poire	6€
Framboise	6€
Vieille Prune	7€
Cognac	7€
Rémy Martin	9€
Armagnac	6€
Calvados	5€
Tequila	6€
Sambuca	6€
Cointreau	6€
Grand Marnier	6€
St James Blanc	5€
St James Brun	5€

Janice Coffee
Café au Lait et Baileys
5€

Les « tout en douceur » :

Amaretto	5€
Baileys	5€
Kahlua	5€
Manzana	5€
Lemoncello	5€
Fraise des Bois	5€
Get 27	6€

Irish Coffee ou
Liquor Coffee
7€

Les Whiskies :

Jack Daniels	7€
Jameson	7€

Single Malts: 8€

Glenmorangie	10 ans Highland
Dalwhinnie	15 ans Highland
Talisker	10 ans Isle of Skye

Coupes Glacées

Les Coupes Gourmandes ... 7€

Mont Blanc

2 Vanille, Crème de Marron, Crème Fouettée

Gourmande

Chocolat, Vanille et Caramel, Gâteau au Chocolat, Crème Fouettée, Sauce Chocolat

Café Liégeois

2 Vanille, 1 Café, Espresso, Crème Fouettée

Dame Blanche

3 Vanille, Sauce Chocolat, Crème Fouettée

Les Coupes Fraicheur 7€

Pêche Melba

2 Vanille, 1 Fraise, Crème Fouettée, Pêche au Sirop, Coulis de Framboise

Coupe Tutti Frutti

Fraise, Framboise, Cassis, Salade de Fruits, Crème Fouettée, Coulis de Framboise

Poire Belle Helene

Vanille, Chocolat, Poire, Crème Fouettée, Morceaux de Poire, Sauce Chocolat

Les Coupes Alcoolisées ... 8€

Coupe Colonel

Sorbet Citron et Vodka

Coupe Poire Williams

Sorbet Poire et Poire Williams