



RESTAURANT

Le Clin d'Oeil

MORZINE

info@restaurant-leclin.com

www.restaurant-leclin.com

Tel : 04 50 79 03 10

Bienvenue

Toute notre équipe est ravie de vous accueillir et à votre disposition si vous avez besoin de conseil.

Our team is delighted to welcome you and more than willing to help. So don't hesitate to ask us if you have any question.

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

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 : SFR 62D0 5GHZ

Clé: f a u 5 6 m e n w 9 n u f 9 4 i n a d 6

Cocktails 7€

Sex on the Slopes
Vodka, Fraise des Bois, Cranberry, Ananas

Groovy Sweet
Malibu, Amaretto, Orange, Grenadine

Suze Spritz
Suze, pétillant, sirop de cassis

Tutti Frutti
Liqueur de Fruits de la Passion, Liqueur de Banane,
Orange, Abricot

Espresso Martini
Vodka, Kalhua, Café espresso

Whisky

Single Malts 9€

Dahlwhinnie,
Glenmorangie, Talisker

Jameson 8€

Jack Daniels 8€

Blended Whisky 7€

Apéritif

Ricard 3.50€

Martini 4€
Blanc, Rouge, Rosé, Dry

Campari 5€
Orange, Soda

Gin, Vodka, Bacardi, Malibu 6.50€
Coca, Coca 0, Tonic, jus de fruits...

Porto 4€

Suze 3€

Verre de Gaillac 3€

Kir 4€

Kir pétillant 5€

Cassis, Mûre, Framboise, Violette,
Pêche, Châtaigne

Coupe de Pétillant 5€

Bières et Cidres

Bière Blonde pression

Demi 3.20€ Pint 6€

Bière Blanche pression

Demi 3.50€ Pint 6.50€

Guinness 5€

Loïc Raison 3€

Magners 7€

Sans Alcool

Jus de Fruits 3€

orange, pomme, abricot, ananas, cranberry, tomate

Coca, Coca 0, Orangina 3.20€

Limonade, Diabolo 2.50€

Sirup 1.50€

Iced tea, Perrier 3€

Scheppes tonic, agrum 3€

Eau de Perrier, Evian 1l 5.50€

Eau de Perrier, Evian 50cl 3€

Cocktail sans Alcool 4.50€

Afterglow

Jus d'orange, jus d'ananas, Grenadine

Chantaco

Jus d'orange, jus d'abricot, sirop de fraise

Entrées

Plateau de charcuterie 14€

Cold Meats Platter

Risotto aux écrevisses (épicé et légèrement sucré) 13€

Crayfish Risotto with a hint of homemade Sweet Chili

Compotée de canard et d'oignons 13€

Duck and Onions « Compotée » in Puff Pastry

Foie Gras poêlé et pommes caramélisées 18€

Pan Fried Foie Gras and Caramelised Apples

Trio de canard 20€

Foie Gras poêlé, compotée de canard et magret fumé

Trio of Duck

Pan Fried Duck Liver, Smoked Duck Breast and Duck Compotée

A lovely way to try our duck specialties on your own
or to share between 2

St Jacques poêlées et fenouil à la crème 17€

Pan Fried Scallops with Creamy Fennel

Gambas au beurre de piment d'Espelette et gingembre 16€

Tiger Prawns with Espelette Chilli and Ginger Butter

Soufflé au fromage 12€

Cheese Soufflé

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

Plats

Filet de Bœuf (200-220g) 32€

Grilled Fillet Steak (7-8 onces)

Sauces : Poivre, Champignons, Roquefort ou Barbecue

Filet de Bœuf Rossini 38€

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

Magret de canard laqué au miel et aux 4 épices 23€

Duck Breast glazed with Honey and 4 Spices

Confit de canard aux pruneaux et à l'Armagnac 20€

Duck Leg in Prunes and Armagnac Sauce

Cassoulet du Sud Ouest 17€/21€

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

Travers de porc, sauce Barbecue 21€

Spare Ribs in Barbecue Sauce

Suprême de poulet fermier au lard et sauce champignons 19€

Free Range Chicken Supreme wrapped in Bacon
with Mushroom Sauce

Dos de cabillaud en croûte de chorizo 20€

Cod Fillet in Chorizo Crust

Brochette de gambas et melon glacé au Porto 21€

Tiger Prawns Skewer, Melon Balls glazed with Port

Crumble de poivron, courgette et parmesan 16€

Pepper, Courgette and Parmesan Crumble

Risotto au fenouil et gingembre 16€

Fennel and Ginger Risotto

Les Spécialités Fromagères

Fondue aux 3 fromages et salade verte (min 2 pers) 17€/pers
Cheese Fondue and Green Salad

Fondue aux 3 Fromages (min 2 pers) 20€/pers
avec Charcuterie et Salade Verte
Cheese Fondue with Cold Meats and Green Salad

Raclette (min 2 pers) 22€/pers
Melted Raclette Cheese with Cold Meats, Potatoes and Green Salad

Tartiflette au reblochon fermier 18€
Potatoes, Cream, Lardons and Reblochon Cheese

Pour les Carnivores

Pierre chaude aux 3 viandes (min 2 pers) 24€/pers
Beef, Chicken and Duck on a Hot Stone

Fondue Bourguignonne (min 2 pers) 24€/pers
Beef Fondue

Pour ne pas choisir !

Pierre Chaude et Raclette (min 2 pers) 26€/pers
Can't decide between meat and cheese ? Have both !
Beef, Chicken and Duck cooking on the Stone and slices of Raclette melting underneath

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 !

Very hungry or feel like enjoying a 3 courses Dinner ?
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 20€

Du lundi au vendredi, le midi uniquement
Monday to Friday Lunchtime

Desserts 8€

Dessert Banane, Crème et Caramel

Banoffee Pie

Cheesecake au Citron Vert

Lime Cheesecake

Moelleux au Chocolat

Warm Chocolate Pudding

Meringue, Fruits Frais et Cœurs Glacés au Grand Marnier

Meringue served with Fresh Fruits and "Grand Marnier" Hearts

Café Gourmand

Coffee of your Choice served with mini Desserts

Assiette de Fromages 9€

Cheese Plate

Glace et Sorbet

1, 2 ou 3 boules 2€/4€/6€

Glace : Vanille, Chocolat, Café, Caramel

Menthe aux Pépites de Chocolat, Noix de Coco, Rhum Raisin,

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

Cafés

Espresso	1.80€	Thé	2.70€
Double Espresso	3.20€	Thé Menthe	2.80€
Cappuccino	3.20€	Verveine	2.80€
Café au Lait	3.20€	Verveine Menthe	2.80€
Chocolat Chaud	3.50€	Tilleul	2.80€
Chocolat Viennois	3.50€	Vin Chaud	4€

Digestifs

Les Remontants :

Genépi	7€
Chartreuse Verte	7€
Poire	6€
Framboise	6€
Vieille Prune	8€
Courvoisier	8€
Rémy Martin	9€
Armagnac	7€
Calvados	6€
Tequila	6€
Sambuca	7€
Cointreau	7€
Grand Marnier	7€
St James Blanc	7€
St James Brun	7€

Janice Coffee 5€
Café au Lait et Baileys

Les « tout en douceur » :

Amaretto	6€
Baileys	6€
Kahlua	6€
Manzana	6€
Limoncello	6€
Get 27	7€

Irish Coffee
Liquor Coffee 8€

Whiskies :

Jack Daniels	8€
Jameson	8€

Single Malts: 9€

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

Coupes Glacées 8€

Mont Blanc

3 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

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

Coupes Alcool 9€

Coupe Colonel

Sorbet Citron et Vodka

Coupe Poire Williams

Sorbet Poire et Poire Williams