

Cocktails 8€

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

Groovy Sweet
Malibu, Amaretto, Orange, Grenadine

Suze Spritz
Suze, pétillant, sirop de cassis

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

Margarita
Téquila, Cointreau, Jus de Citron

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 4€

Kir

Kir vin blanc 4€

Kir pétillant 6€

Cassis, Mûre, Framboise, Violette,
Pêche, Châtaigne

Coupe de Pétillant 6€

Bières et Cidres

Bière Blonde pression

Demi 3.50€ Pint 6.50€

Bière Blanche pression

Demi 3.80€ Pint 7.20€

Guinness 5€

Loïc Raison 3€

Magners 7€

Sans Alcool

Jus de Fruits 3.20€

orange, pomme, ananas, cranberry, tomate

Coca, Coca 0, Orangina 3.50€

Limonade, Diabolo 2.50€

Sirop 1.50€

Iced tea, Perrier 3.50€

Schweppes tonic 3.50€

Eau de Perrier, Evian 1l 5.50€

Eau de Perrier, Evian 50cl 3€

Cocktail sans Alcool 5€

Afterglow

jus d'orange, jus d'ananas, grenadine

Virgin Pina Colada

Entrées

Plateau de Charcuterie 14€
Cold Meats Platter

Gravalax de Saumon en Tartare et Crème de Raifort 15€
Organic Salmon Gravlax Tartare and Horseradish Cream

St Jacques poêlées et Poireaux à la Crème 17€
Pan Fried Scallops and Creamy Leeks

Soupe de Gambas et Lait de Coco 16€
Tiger Prawns and Coconut Soup

Samoussa au Reblochon 12€
Reblochon Cheese Samosas

Depuis 13ans (déjà), nous sommes toujours à la recherche de produits de qualité que Chef cuisine avec savoir-faire et amour. Cette année, une envie de vous faire redécouvrir deux de nos produits fétiches, les cèpes et le filet d'agneau. Et aussi, deux petites nouveautés, la soupe de gambas et lait de coco en entrée et une meringue gourmande à la crème de marron pour clôturer le repas. Nous espérons que toutes ces bonnes choses vous régaleront pour cette nouvelle saison d'hiver 2019 2020 !

We settled down in Morzine in 2006. Ever since, we have cooked with quality products. This year, we wanted to rediscover 2 of our favourite ingredients: ceps mushroom and lamb fillet. We also explore new recipes like the Tiger Prawns and Coconut Soup as a starter and the Meringue and Chestnut Cream for pudding. Bon Appétit !

Kristel et Jean-Noël

Entrées du Sud - Ouest

Feuilleté aux Cèpes 14€

Creamy Cep Mushroom and Puff Pastry

Terrine de Foie Gras de Canard 17€

Servi avec un verre de Gaillac moelleux 4€

Duck Liver Paté and Onion Jam

Served with a Glass of Sweet Wine Gaillac

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 26€

Foie Gras poêlé, Compotée de Canard

Gésiers de Canard

Pan Fried Foie Gras, Duck Compotée

Duck Gizzard

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



Plats

Filet de Bœuf (200-220g) 33€

Grilled Fillet Steak (7-8 onces)

Sauce au Poivre / Pepper Sauce
Sauce Champignons / Mushroom Sauce
Sauce Béarnaise / Tarragon and Butter Sauce
Sauce Barbecue

Filet de Bœuf Rossini 39€

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

Mignon d'Agneau en croute d'Herbes 25€

Lamb Fillet in Herb Crust and Rosemary infused Sauce

Travers de Porc, Sauce Barbecue 22€

Spare Ribs in Barbecue Sauce

Suprême de Poulet Fermier au Lard et Sauce Champignon 19€

Free Range Chicken Supreme wrapped in Bacon with Mushroom Sauce



Plats du Sud Ouest

Magret de Canard 24€

Epices des Trappeurs et Sauce Mondeuse,
Roasted Duck Breast sprinkled with « Trappeur » salt,
Mondeuse Sauce

Confit de Canard, Sauce aux Pruneaux et à l'Armagnac 20€
Duck Leg in Prunes and Armagnac Sauce

Cassoulet du Sud-Ouest 17€ / 22€

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

Poisson et Veg

Gambas au Beurre de Piment d'Espelette et Gingembre 24€
Tiger Prawns in Espelette Chilli and Ginger Butter

Saumon, Sauce Béarnaise 22€
Organic Salmon Fillet, Bearnaise Sauce

Cocotte de Crottin de Chèvre et Ratatouille 16€
Goat Cheese and Ratatouille

Desserts 8€

Dessert Banane, Crème et Caramel
Banoffee Pie

Moelleux au Chocolat
Warm Chocolate Pudding

Meringue façon Mont Blanc,
Meringue with Chestnut Cream

Ananas, Banane, Clémentine et Garnitures
Fresh Pineapple, Banana and Clementine with garnishes

Café Gourmand
Coffee of your Choice served with mini Desserts

Assiette de Fromage 9€
Cheese Plate

Glace et Sorbet

1, 2 ou 3 boules 2€/4€/6€

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

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

Cafés

| | | | |
|-------------------|-------|-----------------|-------|
| Espresso | 1.80€ | Thé | 2.70€ |
| Double Espresso | 3.50€ | Thé Menthe | 2.80€ |
| Cappuccino | 3.50€ | Verveine | 2.80€ |
| Café au Lait | 3.50€ | Verveine Menthe | 2.80€ |
| Chocolat Chaud | 3.50€ | Tilleul | 2.80€ |
| Chocolat Viennois | 3.50€ | Vin Chaud | 4.50€ |

Digestifs

Les « Remontants » :

| | |
|---------------------|----|
| Génépi | 7€ |
| Chartreuse Verte | 7€ |
| Poire | 6€ |
| Framboise | 6€ |
| Vieille Prune | 8€ |
| Cognac Courvoisier | 8€ |
| Rémy Martin | 9€ |
| Armagnac | 7€ |
| Calvados | 6€ |
| Tequila | 6€ |
| Sambuca | 7€ |
| Cointreau | 7€ |
| Grand Marnier | 7€ |
| St James blanc/brun | 7€ |

Janice Coffee
Café au Lait et Baileys
5€

Les « tout en douceur » :

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

Irish Coffee
Liquor Coffee
8€

Les Whiskies :

| | |
|--------------|----|
| Jack Daniels | 8€ |
| Jameson | 8€ |
| Glenmorangie | 9€ |
| Dahlwhinnie | 9€ |
| Talisker | 9€ |

Coupes Glacées 8€

Gourmande

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

Café Liégeois

Glace Vanille et Café, Espresso, Crème Fouettée

Dame Blanche

Glace Vanille, Sauce Chocolat, Crème Fouettée

Coupe Exotique

Sorbet Mangue, Glace Coco, Morceaux d'Ananas,
Crème Fouettée

Banana Split

Glace Vanille, Chocolat, Fraise, Crème Fouettée,
Morceaux de Banane, Sauce Chocolat

Coupes Alcool 9€

Coupe Colonel

Sorbet Citron et Vodka

Coupe Poire Williams

Sorbet Poire et Poire Williams

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. Don't hesitate to ask us if you have any question.

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

Information

Les prix sont nets

Origine de la viande :

Viande Bovine : USA ou UE

Viande Ovine : UE



RESTAURANT

Le Clin d'Oeil

MORZINE

info@restaurant-leclin.com

www.restaurant-leclin.com

Tel : 04 50 79 03 10

Menu Tout Canard 44€

Foie Gras poêlé et Pommes Caramélisées
Pan Fried Foie Gras and Caramelised Apples



Magret de Canard
Epices de Trappeurs et Sauce Mondeuse,
Roasted Duck Breast
sprinkled with « Trappeur » salt,
Mondeuse Sauce



Dessert au Choix à la Carte
Choose your pudding on the Menu



Menu Besoin de se réchauffer 34€

Samoussa au Reblochon

Reblochon Cheese Samosa

ou

Gravalax de Saumon en Tartare et Crème de Raifort

Organic Salmon Gravlax and Horseradish Cream



Suprême de Poulet fermier au Lard, Sauce Champignons

Free Range Chicken Supreme wrapped in Bacon, Mushroom Sauce

ou

Cocotte de Crottin de Chèvre et Ratatouille

Goat Cheese et Ratatouille



Dessert au Choix à la Carte
Choose your pudding on the Menu

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) 21€/pers
avec Charcuterie et Salade Verte
Cheese Fondue with Cold Meats and Green Salad

Raclette (min 2 pers) 23€/pers
Melted Raclette Cheese with Cold Meats, Potatoes and Green Salad

Tartiflette au Reblochon Fermier 18€
Potatoes, Lardons, Onions and Reblochon Cheese

Pour les Carnivores...

Pierre Chaude aux 3 Viandes (min 2 pers) 24€/pers
Beef, Chicken and Duck

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

Grosse Faim

Pierre Chaude aux 3 Viandes et fromage Raclette (min 2 pers) 28€/pers
Hot Stone with 3 meats and Raclette Cheese

Allergie

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

Please tell us about your allergies. For some dishes, we can adjust the ingredients and our preparation.

| | | Oeuf | Moutarde | Arachide | Lactose | Crustacé | Lupin | Gluten | Poisson | Sésame | Sulfites | Soja | Mollusque | Céleri | Fruits coque |
|-------------------|------------------------------|------|----------|----------|---------|----------|-------|--------|---------|--------|----------|------|-----------|--------|--------------|
| Entrées | Charcuterie | | ↙ | | | | | ↙ | | | | | | | ↙ |
| | Gravalax | | ↙ | | ↙ | | | | ↙ | | | | | | |
| | St Jacques | | | | ↙ | | | | | | | | ↙ | | |
| | Gambas Coco | | | | ↙ | ↙ | | ↙ | ↙ | | | | | | ↙ |
| | Samoussa | ↙ | ↙ | | ↙ | | | ↙ | | | | | | | |
| | Feuilleté Cèpes | ↙ | ↙ | | ↙ | | | ↙ | | | | | | | |
| | Terrine Foie Gras | ↙ | | | | | | ↙ | | | ↙ | | | | |
| | Compotée | ↙ | ↙ | | ↙ | | | ↙ | | | ↙ | | | | |
| | Foie Gras poêlé | ↙ | ↙ | | ↙ | | | ↙ | | | ↙ | | | | |
| Trio | ↙ | ↙ | | ↙ | | | ↙ | | | ↙ | | | | ↙ | |
| Plats | Filet Boeuf | | | | ↙ | | | | | | | | | ↙ | |
| | Sauce Filet | | | | ↙ | | | ↙ | | | ↙ | | | | |
| | Rossini | ↙ | | | ↙ | | | ↙ | | | ↙ | | | ↙ | |
| | Agneau | | ↙ | | ↙ | | | ↙ | | | ↙ | | | ↙ | |
| | Travers | | ↙ | | | | | ↙ | | | ↙ | | | | |
| | Poulet | | | | ↙ | | | ↙ | | | ↙ | | | ↙ | |
| | Gambas Plat | | | | ↙ | ↙ | | | | | | | | ↙ | |
| | Saumon | | | | ↙ | | | | ↙ | | ↙ | | | ↙ | |
| | Cocotte Chèvre | | | | ↙ | | | | | | | | | ↙ | |
| | Magret | | | | ↙ | | | ↙ | | | ↙ | | | ↙ | |
| | Confit Canard | | | | ↙ | | | ↙ | | | ↙ | | | ↙ | |
| | Cassoulet | | | | | | | ↙ | | | | | | | |
| | Fondue Fromage | | ↙ | | ↙ | | | ↙ | | | ↙ | | | | ↙ |
| | Raclette | | ↙ | | ↙ | | | ↙ | | | | | | | |
| | Tartiflette | | ↙ | | ↙ | | | | | | | | | ↙ | |
| | Pierre | ↙ | ↙ | | | | | | | | | | | | |
| Bourguignonne | ↙ | ↙ | | | | | | | | | | | | | |
| Pierre + raclette | ↙ | ↙ | | ↙ | | | | | | | | | | | |
| Desserts | Banoffee | ↙ | | | ↙ | | | ↙ | | | | | | | ↙ |
| | Moelleux | ↙ | | | ↙ | | | ↙ | | | | | | | ↙ |
| | Meringue | ↙ | | | ↙ | | | | | | | | | | ↙ |
| | Fruits garnitures | | | | ↙ | | | | | | | | | | ↙ |
| | Café Gourmand | ↙ | | | ↙ | | | ↙ | | | | | | | ↙ |
| | Fromage | | ↙ | | ↙ | | | | | | | | | | ↙ |
| | Glaces et Sorbet (sauf café) | | | | ↙ | | | | | | | | | | ↙ |
| | Glace Café | | | | ↙ | | | | | | | ↙ | | | ↙ |