

## N O S B O I S S O N S

### Les apéritifs "Saveurs du Clocher"

• Le kir maison (crème de cassis, vin blanc)	12,5 cl	3,00 €
• Le Communard (crème de mûre, vin rouge)	12,5 cl	3,00 €
• L'Auvergnat (crème de cassis, Gentiane)	12,5 cl	4,00 €
• Le Poulbot (crème de pêche, Champagne)	10 cl	7,50 €

### Les alcools et champagne

• Champagne Thienot brut :	<i>la flûte</i>	10 cl	7,50 €
	<i>la bouteille</i>	75 cl	47,00 €
• Whisky : Bourbon, J.B., Advento		4 cl	5,00 €
• Ricard		3 cl	3,50 €
• Americano		8 cl	6,00 €
• Calvados 15 ans d'âge		4 cl	7,00 €
• Alcool blanc		4 cl	6,00 €
• Armagnac		4 cl	6,00 €
• Vieille Prune de Souillac		4 cl	6,00 €

### Les bières, eaux et jus de fruits

• Heineken		25 cl	4,50 €	
• Vittel	50 cl	3,50 €	150 cl	6,00 €
• St Géron		75 cl	6,00 €	
• Badoit *		50 cl	3,10 €	
• Perrier		33 cl	4,50 €	
• Coca-Cola, Coca-Cola light		33 cl	4,50 €	
• Jus de fruits (abricot, ananas, orange, raisin)		21 cl	4,20 €	
• Orangina *		25 cl	3,10 €	

### Les boissons chaudes

• Café * ou décaféiné *	1,90 €
• Thé * ou infusion *	2,80 €

\* Le taux réduit de la TVA a été répercuté sur le prix de ces produits



Au Clocher de Montmartre

10, rue Lamarck - 75018 Paris - tél. : 01 42 64 90 23

# Au Clocher de Montmartre



Chez Chantal depuis 1975

Restaurant *Auvergnat*  
Cuisine traditionnelle

Accueil de 12h à 14h15  
et de 19h30 à 22h15  
Fermé le lundi



Depuis 1975, le restaurant "Au Clocher de Montmartre" offre d'excellents plats auvergnats mitonnés à la manière de la grand-mère de Chantal. Avec la complicité de son "Maître de cuisine", elle perpétue cette cuisine régionale, héritée des recettes et secrets familiaux, pour ravir votre palais, dans une ambiance chaleureuse et conviviale. Chez Chantal, c'est un peu être comme chez soi.

## N O S F O R M U L E S

*Tableix*\* 16,50 €  
plat & dessert



*Billom*\* 19,50 €  
entrée & plat



*Tazenat* 26 €  
entrée, plat & dessert



*Queuille* 30 €  
kir,  
entrée, plat, dessert  
& boisson :  
Corbières AOC 25 cl



**Entrées, plats et desserts  
sont à choisir dans  
le menu ci-contre.  
Se référer à  
"l'Ardoise du Clocher"  
pour les mets du jour.**

Dans toutes nos formules le café  
est offert par la maison !

### Le menu du *Clocher*

#### Les entrées

- Chiffonnade de jambon sec du Cantal
- Salade au Bleu d'Auvergne
- Poêlon de 6 escargots de Bourgogne pur beurre à l'ail de Billom
- Terrine de lentilles au foie gras de canard mi-cuit
- Terrine de porc aux grattons
- Lit de poireaux sauce vinaigrette
- *Entrée du jour*

#### Les plats

- Andouillette au vinaigre de framboise
- Suprême de volaille au Bleu d'Auvergne
- Rumsteak grillé ou au poivre vert (160g)
- Pavé de saumon grillé
- *Plat du jour*

Tous nos plats sont accompagnés au choix de :  
légumes frais de saison, frites, ou aligot *suplt.* 4€

#### Les desserts

- Plateau de fromages secs d'Auvergne
- Crème caramel
- Mousse au chocolat noir
- Nougat glacé
- Coupe glacée de 3 boules au choix :  
*vanille, chocolat, café, cassis, myrtille, citron,  
pomme verte, caramel au beurre salé de Guérande*
- *Dessert du jour*

## N O S S P É C I A L I T É S

### *Les hors-d'œuvre*

- Assiette du jardinier (*crudités selon la saison*) 8,00 €
- Assortiment de cochonnailles (*jambon cru, terrine aux grattons, saucisson et saucisse sèche d'Auvergne*) 10,00 €
- Poêlon de 12 escargots de Bourgogne pur beurre à l'ail de Billom \* 10,50 €
- Foie gras de canard mi-cuit et son toast de pain de campagne 14,00 €
- Assiette de délices gourmands 11,00 €
- Salade plaisir des océans 11,00 €

### *Les plats*

- Coq au vin à la façon de ma grand-mère 13,00 €
- Jarret de porc aux lentilles vertes du Puy 13,00 €
- Tripoux à la mode auvergnate 13,00 €
- Rognons de veau à la crème et aux champignons 13,00 €
- Spécial Auvergne (*pavé de rumsteak 180g, jambon cru, cognac, crème fraîche*) 16,00 €
- Filet mignon de porc à l'estragon \* 13,00 €
- Cassolette de noix de veau aux champignons des bois 15,00 €
- Côtes d'agneau grillées aux herbes 14,00 €
- Rumsteak grillé et sa mignonnette de poivre (180 g) 13,00 €
- Poisson frais selon arrivage du jour

Tous nos plats sont accompagnés au choix de : légumes frais de saison, frites, ou aligot *suplt.* 4€

### *Les gourmandises*

- Plateau de fromages secs d'Auvergne 8,00 €
- Pâtisserie préparée par nos soins 7,00 €
- Mystère glacé nappé de sauce chocolat chaud \* 6,00 €
- Parfait au café 7,00 €
- Vigneron (*sorbet cassis & liqueur de Racines de Gentiane Sauvage d'Auvergne*) 7,00 €
- Châtaignier (*glace marron & liqueur de Châtaigne*) 7,00 €
- Colonel (*sorbet citron & Vodka*) 7,00 €
- Mont Dore (*glace marron, sorbet myrtille, liqueur de Châtaigne et sa meringue dorée*) 8,00 €
- Chaîne des Puys (*glace noix, sorbet pomme verte et marc d'Auvergne*) 7,00 €

**Les spécialités saisonnières d'Auvergne, les poissons, les coups de cœur maison,  
sont indiqués quotidiennement sur "l'Ardoise du Clocher".**

Lors de notre marché, nous apportons la plus grande attention au choix de nos produits. Dans cet esprit, nous avons sélectionné la maison " Roland Mas " installée à " Le Rouget " dans le Cantal, pour l'excellence de sa charcuterie et l'artisan glacier parisien " Fabien Foenix " pour la qualité et la créativité de ses desserts glacés.

\* Le taux réduit de la TVA a été répercuté sur le prix de ces produits

prix nets

\* Le taux réduit de la TVA a été répercuté sur le prix de ces produits

prix nets