

BRASSERIE . CAFE,
Le Clem
 L'institution Yonnaise
 CAFE . BRASSERIE

Édito du moment

Pour une aventure épique, faites confiance à l'équipe.

À midi ou en soirée, entre amis et invités laissez vous guider par vos sens aiguisés.

Nos amis les cuisiniers égayeront vos soirées, pour faire vibrer vos papilles, ils ont les yeux qui brillent.

Nous sommes à votre écoute pour une douceur ou un doute.

Du dimanche au lundi, nous tenions à vous dire merci.

Poussez la porte, réglez-vous, on s'occupe de tout.

**Poussez la porte 7 jours sur 7
 et bienvenue au CLEM' 2.0...**

... Toute l'équipe vous attend !

Rédacteur en chef : Le Clem' - Tél. 02 51 37 10 20

Plus d'informations :
 40, rue Georges Clemenceau - LA ROCHE SUR YON
 Tél. 02 51 37 10 20
 contact@brasserie-leclem.fr

Pour l'apéro...

Assiette de jambon Serrano (100 g) 7,90 €
Assiette de charcuterie (100 g) 7,90 €

Cocktails sans alcool

Coconuts - 25 cl.....	5,00 €
Ananas, orange, purée de noix de coco	
Abricot Frappé - 20 cl.....	5,00 €
Abricot, ananas, citron, sirop de cerise	
Le « Clem' » - 25 cl.....	5,00 €
Ananas, orange, abricot, sirop de fraise	
Virgin Mojito - 20 cl.....	5,00 €
Citron vert, menthe fraîche, sucre cassonade, Perrier	
Virgin Mojito Passion - 20 cl.....	5,80 €
Citron vert, menthe fraîche, purée de passion, Perrier	
La limonade « Clem' » - 25 cl.....	4,80 €
Purée de passion, sirop de Spicy Mango, eau gazeuse	
Thé glacé Marrakech - 25 cl.....	4,80 €
Sirop de thé citron, sirop de Mojito Mint, menthe fraîche, tranche de citron vert	
Thé glacé fraise et basilic - 25 cl.....	4,80 €
Sirop de thé citron, sirop de basilic, purée de fraise, basilic frais, fraise fruit	

Cocktails avec alcool

Ti Punch - 6 cl.....	6,80 €
Rhum, sucre de canne, citron vert	
Caïpirinha - 8 cl.....	6,40 €
Cachaça, citron vert, cassonade, glace pilée	
Caïpirinha fraise - 10 cl.....	7,40 €
Cachaça, citron vert, cassonade, purée de fraise, glace pilée	
Pinacolada - 25 cl.....	7,20 €
Rhum, ananas, purée de coco	
Mojito - 20 cl.....	7,10 €
Rhum, citron vert, menthe fraîche, cassonade, Perrier	
Mojito Passion ou fraise - 20 cl.....	7,90 €
Rhum, citron vert, menthe fraîche, cassonade, Perrier, purée de passion ou fraise	
Margarita Frozen - 20 cl.....	6,90 €
Tequila, triple sec, cassonade, jus de citron, glace pilée	
Américano maison - 9 cl.....	6,90 €
Martini rouge, Campari, Noilly-prat, tranches d'orange et citron	
Cuba Libre - 14 cl.....	6,80 €
Rhum Captain Morgan, tranche de citron vert, coca	
Gin Tonic	7,90 €
4 cl de gin, tonic water London Essence (20 cl), citron	
Cherry	6,90 €
vodka, crème de griotte, sucre de canne, purée de yuzu, perrier	

Apéritifs

Ricard - 2 cl.....	2,20 €
Trouspinette de Vendée - 5 cl.....	3,50 €
Porto rouge - 5 cl Burmester Tawny.....	3,90 €
Porto blanc - 5 cl Burmester White.....	3,90 €
Pineau des Charentes - 5 cl.....	3,90 €
Suze - 5 cl.....	3,90 €
Suze Cassis - 6 cl.....	4,30 €
Martini rouge ou blanc - 5 cl.....	3,90 €
Kir muscadet - 10 cl.....	3,20 €
Kir pétillant - 10 cl.....	4,40 €
Verre de Côteau du Layon - 12,5 cl.....	5,40 €
Verre de Maury - 12,5 cl.....	5,90 €
Coupe de Vouvray - 10 cl.....	4,30 €
Coupe de Crémant Rosé - 10 cl.....	4,90 €
Coupe de Champagne Brut de CANTENEUR - 10 cl.....	9,20 €

Bières (PRESSION)

	25 cl	33 cl	50 cl
1664 blonde	2,70 €	3,50 €	5,20 €
Grimbergen blonde	3,50 €	4,50 €	6,90 €
Grimbergen blanche	3,80 €	4,90 €	7,40 €
Grimbergen de saison	3,80 €	4,90 €	7,40 €
Panaché	2,50 €	3,20 €	4,80 €
Monaco	2,80 €	3,60 €	5,40 €

Bières (BOUTEILLE)

1664 (sans alcool) - 33 cl.....	3,50 €
Piëtra bière corse (ambrée) - 33 cl.....	5,50 €
Desperados (Tequila) - 33 cl.....	5,50 €

Les whiskies

France	
Rozelieures single malt (région Lorraine) 4cl.....	6,50 €
Pays de Galles	
Penderyn Legend single malt (southern Wales) 4cl.....	8,50 €
Irlande	
Redbreast 12 ans (Cork County) 4cl.....	9,00 €
Etats-Unis	
Jack Daniels (Tennessee) 4cl.....	6,90 €
Bulleit Bourbon (Kentucky) 4cl.....	6,50 €
Ecosse	
Talisker Port Ruighe single malt (Highlands-Skye) 4cl.....	10,80 €
Glenmorangie 10 ans single Malt(Highland) 4cl.....	8,80 €
Lagavulin 16 ans (Islay) 4cl.....	13,50 €
Japon	
Nikka pure malt red 4cl.....	8,80 €

Boissons fraîches

Sirop à l'eau - 25 cl.....	2,10 €
Grenadine, menthe, fraise, cassis, citron, pêche, orange, banane, kiwi, cerise, anis, orgeat	
Limonade - 25 cl.....	2,20 €
Diabolo, radeau - 25 cl.....	2,30 €
Coca Cola, Coca Zéro - 33 cl.....	3,10 €
Orangina, Ice Tea - 25 cl.....	3,10 €
Perrier - 33 cl.....	3,10 €
Schweppes Tonic ou Agrum' - 25 cl.....	3,10 €
Jus de fruit pressés - 20 cl.....	4,10 €
Orange, pamplemousse ou citron	
Jus de fruits, bouteille Pampryl - 25 cl.....	3,10 €
Orange, pomme, pamplemousse, fraise, abricot, ananas, tomate	
Supplément 0,20 € tranche ou sirop	

Les eaux minérales

	25 cl	50 cl	1 L
Vittel	1,90 €	2,20 €	3,70 €
San Pellegrino		2,20 €	3,70 €
Eau de Perrier		2,20 €	3,70 €

Les boissons chaudes

Café ou déca	1,70 €
Thé	2,40 €
Earl Grey, Darjeeling, thé vert menthe, thé vert Gunpowder, vanille, fruits rouges	
Infusion	2,40 €
Verveine Tilleul, tisane du Berger	
Café crème, déca crème restaurant	1,90 €
Capuccino	3,50 €
Chocolat	2,50 €
Chocolat viennois	3,20 €
Café viennois	3,20 €
Irish coffee	6,20 €
Café frappé	2,90 €

Les Digestifs

Calvados Roger Groult 4 cl.....	7,50 €
Cognac 4 cl.....	8,40 €
Eau de vie de poire Williams Hubert Metz (Alsace) 4 cl.....	6,50 €
Rhum Dos Maderas 5+5	7,50 €
(Caraïbes et élevage en Espagne) 4 cl	
Rhum Zacapa 23 (Guatemala) 4 cl.....	10,20 €
Vodka Belvedere (Pologne) 4 cl.....	8,60 €
Téquila Don Julio REPOSADO (Mexique) 4 cl.....	8,00 €
Armagnac Domaine Marquestau VSOP (Landes Sud/Est) 4 cl.....	6,50 €
Mentilla, Get 27, Get 31, Bailey, Cognac aux amandes	
4 cl.....	6,20 €

Bières artisanales vendéennes « MUETTE »

LA MUSSE BLONDE - 33 cl.....	5,20 €
(notes de fleurs, de céréales et d'agrumes)	
LA MUSSE BOCAGE (ambrée) - 33 cl.....	5,20 €
(notes d'agrumes, fruit de la passion, caramel)	

MENU À 24,50

Couteaux en persillade de pousses d'épinard ^{② ④ ⑭}

OU

Salade de chèvre chaud et jambon Serrano ^{⑧ ① ⑩}

OU

Terrine du Clem' et compotée d'oignons ^{③ ⑤}

Ragoût d'encornets ^{⑦ ④}

à la bisque de homard

OU

Moules marinières ou escabèche ou roquefort ^{⑦ ⑫ ⑭}

OU

Onglet de bœuf à la plancha ^⑦

échalotes confites et frites

Salade de fruits frais

OU

Tiramisu aux fraises ^{① ③ ⑦}

OU

Nougat glacé maison ^{③ ⑤ ⑦ ⑧}

MENU À 30,90

Assiette de fruits de mer ^{⑭ ② ③}

OU

Tartare de thon ^④

OU

Notre foie gras maison, confiture de mangue ^①

Entrecôte de bœuf grillée (250 g), sauce Roquefort, frites ^⑦

OU

Filet de bar, sauce noilly et ses petits légumes ^{④ ⑦ ⑫}

OU

Magret de canard rôti, sauce poivre et frites ^⑦

Profiteroles glace vanille et chocolat chaud ^{① ③ ⑦}

OU

Omelette norvégienne ^{③ ⑦}

OU

Assiette de gourmandises ^{① ③ ⑦ ⑧}

MENU DU JOUR

MENU SERVI UNIQUEMENT LE MIDI AU RDC
(du lundi au vendredi, hors week-end et jour fériés)

Entrée + Plat 15,40 €

Plat + Dessert 15,40 €

Entrée + Plat + Dessert 17,20 €

Entrée au choix

Crudités du moment ^⑩ OU **Terrine maison** ^{③ ⑤} OU **Entrée du jour**

Plat au choix

Poisson du jour ^④ OU **Viande du jour**

Dessert au choix

Dessert du jour OU **Mousse au chocolat** ^{⑦ ③} OU **Ile flottante** ^{⑦ ③}

MENU **Enfant**

Jusqu'à **10** ans

MENU OFFERT POUR LES ENFANTS LES MERCREDI ET SAMEDI MIDI

(offre valable pour 1 menu enfant offert pour 1 repas adulte acheté)

Entrée + Plat + Dessert 9,90 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 7,90 €

Boissons comprises : Coca Cola, Orangina, Diabolo ou sirop à l'eau

Entrée au choix

Terrine maison ^{③ ⑤} OU **Crudités** ^⑩ OU **Foie gras maison** ^① OU **Saumon mariné** ^⑦

Plat au choix

Poisson du marché frites ^④ OU **Steak haché frites**

OU **Burger maison frites** ^{① ⑪ ⑩ ⑦}

Dessert au choix

2 boules de glace OU **Mousse au chocolat** ^{⑦ ③} OU **Salade de fruits frais**

Les Fruits de Mer

Grande découverte ^{⑭ ② ③} Langoustines (200 g), 6 huîtres, crevettes (200 g), bulots (200 g), mayonnaise maison	39,00 €
Petite découverte ^{⑭ ② ③} Langoustines (100 g), 3 huîtres, crevettes (100 g), bulots (100 g), mayonnaise maison	20,90 €
Langoustines (200 g), mayonnaise maison ^{② ③}	12,90 €
Crevettes (200 g), mayonnaise maison ^{② ③}	12,90 €
Assiette de bulots (300 g), mayonnaise maison ^{⑭ ③}	9,00 €
6 huîtres ^⑭	11,90 €
9 huîtres ^⑭	15,90 €
12 huîtres ^⑭	19,90 €

Les Entrées

Couteaux en persillade de pousses d'épinard ^{② ④ ⑭}	13,90 €
Notre foie gras maison , confiture de mangue ^①	14,90 €
Saumon mariné (100 g), à l'huile d'olive et citron ^④	11,80 €
Terrine du Clem' , compotée d'oignons ^{③ ⑤}	8,30 €
Tartare de thon (100 g), aux agrumes, gingembre, citronnelle et coriande ^④	11,80 €

Les Salades

	Petite	Grande
Assiette végétarienne ^⑩	7,90 €	12,90 €
Salade César ^{⑩ ④ ① ⑦} (Salade, poulet mariné, anchois, croûtons, parmesan)	8,90 €	14,60 €
Salade Clem' ^{⑩ ⑧ ①} (Salade, magrets de canard fumé, foie gras sur toast, gésiers, lardons, noix)	9,60 €	15,50 €
Salade Océane ^{⑩ ② ④} (Salade, saumon mariné, crevettes, agrumes, avocats)	9,40 €	15,30 €
Salade de chèvre chaud et pesto ^{⑦ ⑧ ① ⑩ ⑫} (Salade, tomates, noix, jambon Serrano, chèvre chaud sur toast et pesto)	8,90 €	14,60 €
Tomates Mozzarella et pêches ^⑦		14,90 €
Carpaccio de bœuf au pesto et parmesan,		
1 assiette		11,60 €
1 assiette double avec frites		17,60 €

Les Burgers

Le Burger végétarien , frites ^{① ⑦ ⑩} (Tomates, confit d'oignons à la provençale, aubergines, mozzarella, salade)	14,30 €
Le Burger du Clem' , frites ^{① ⑩ ⑪} (Steak 180 g, bacon, tome vendéenne, confit d'oignons à la provençale, tomates, salade)	15,50 €
Le Burger Auvergnat , frites ^{① ⑦ ⑩} (Steak haché 180 g, Cantal, confit d'oignons à la provençale, jambon, salade)	15,50 €

Les Poissons

Noix de St Jacques rôties , ^{⑭ ⑦ ④ ②} sauce safranée et purée de petits pois	23,50 €
Choucroute de la mer , ^{④ ② ⑭ ⑦} 3 poissons selon arrivage, 1 st jacques, 1 langoustine, sauce Noilly	21,80 €
Filet de bar , sauce Noilly et ses petits légumes ^{④ ⑦ ⑫}	21,50 €
Ragoût d'encornets à la bisque de homard, pommes grenailles ^{④ ⑦}	17,80 €
Sole meunière pommes de terre vapeur ^{④ ⑦}	27,80 €
Tartare de thon (160 g), et ses frites ^④	18,20 €
La poêlée du marin , poissons du marché, amandes, coques, encornets frits et éperlans frits sauce tartare ^{② ④ ⑦ ⑧ ⑭}	19,90 €
Saumon mariné (160 g), à l'huile d'olive et citron ^④	16,90 €

NOS MOULES FRITES :

Marinières ^{⑫ ⑭}	11,50 €
Escabèche ^{⑫ ⑭}	12,90 €
Roquefort ^{⑦ ⑫ ⑭}	13,50 €

Les Viandes

Entrecôte de bœuf (300 g), frites, sauce roquefort ^⑦	21,00 €
Onglet de bœuf à la plancha (250 g), échalotes confites, frites ^⑦	16,90 €
Filet de bœuf (200 g), sauce poivre, frites ^⑦	22,50 €
Côte de veau (300 g), sauce barbecue et frites	18,80 €
Magret de canard entier , sauce poivre et frites	19,90 €
Andouillette artisanale (250 g) de chez BERNIER tressée main, sauce moutarde à l'ancienne et frites ^{⑦ ⑩}	19,90 €
Tartare de bœuf , frites et salade	
200 g ^{③ ⑩}	15,90 €
400 g ^{③ ⑩}	23,50 €
Tartare de bœuf à l'italienne ,	
frites et salade	
200 g ^{③ ⑦ ⑩}	17,00 €
400 g ^{③ ⑦ ⑩}	24,60 €

Les Viandes Maturées ^{⑦ ⑩}

La maturation est un processus gastronomique qui permet à la viande de révéler toutes ses qualités gustatives par vieillissement, par comparaison aux vins ou à l'affinage des fromages. Avant d'être dégustée dans votre assiettes, la viande est maturée sur place. Ce voyage dans le temps, quelques semaines, donne à la viande toute sa noblesse et tendreté.

Côte de bœuf,
en cours de maturation (1 kg) **58,00 €**

Entrecôte,
31 jours de maturation (300 g) **27,50 €**

LISTE ALLERGÈNES

① Céréales et Gluten / Céréals and Gluten	⑥ Soja / Soya	⑪ Graines de sésame / Sesame seeds
② Crustacés / Crustaceans	⑦ Lait / Milk	⑫ Anhydride sulfureux et sulfites / Sulphur dioxide and sulphites
③ Œufs / Eggs	⑧ Fruits à coque / Tree nuts	⑬ Lupin / Lupin
④ Poissons / Fish	⑨ Céleri / Celery	⑭ Mollusques / Mollusks
⑤ Arachides / Peanuts	⑩ Moutarde / Mustard	

Les Desserts Maison

L'assiette de fromages ^{⑦⑩}	8,50 €
Le Café gourmand ^{①⑦③}	7,90 €
Profiteroles, glace vanille et chocolat chaud ^{①③⑦}	8,90 €
Crème brûlée ^{③⑦}	6,90 €
Ile flottante ^{⑦③}	5,90 €
Mousse chocolat ^{⑦③}	5,90 €
Tiramisu aux fraises ^{①③⑦}	7,50 €
Salade de fruits frais	6,90 €
Nougat glacé maison ^{③⑤⑦⑧}	6,50 €
Omelette norvégienne ^{③⑦}	6,50 €

Les Coupes glacées

La coupe Tigre spécialité du Clem'	8,50 €
Crème brûlée, 3 boules caramel, spéculoos, chantilly, caramel au beurre salé	
La coupe plein fruit	7,90 €
1 boule cassis, 1 boule fraise, 1 boule framboise, salade de fruits frais, coulis de fruits rouges	
Les coupes liégeoises	7,90 €
3 boules café ou chocolat ou caramel, sauce correspondante et chantilly	
Dame Blanche	7,90 €
3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly	
Coupe exotique	8,50 €
Ananas confits, coulis de mangue, glace rhum raisin, coco et chantilly	

Coupes alcoolisées

La coupe Colonel	8,50 €
3 boules citron, vodka	
La Kamok	8,50 €
3 boules café, Kamok	

Les Glaces

LES PARFUMS :

Café, vanille, caramel beurre salé, fraise, chocolat, citron, cassis, framboise, rhum raisin, coco.

Coupe 2 boules au choix	5,10 €
Coupe 3 boules au choix	6,20 €

① Voir liste des 14 allergènes correspondants.