

MENU

La petite folie

Brasserie à vivre

Menu la p'tite folie

Entrée plat dessert 34€

Entrée plat 27€

Plat dessert 26€

Entrées

Fois gras à la trouspinette +3€	9€
Œuf façon meurette	
Terrine de la p'tite folie	
Tentacules de poulpe snackées	
<i>caviar de lentilles corail, sauce chimichurri</i>	
Cocotte d'escargots à l'ancienne	
Gravlax de saumon	
<i>espuma wasabi yuzu</i>	
Cappuccino Dubarry	
<i>chantilly à l'ail noir et éclats de noisettes</i>	

Plats

Souris d'agneau confite +3€	19€
<i>écrasée de pommes de terre et oignons nouveaux</i>	
Paleron de veau basse température	
<i>crémeux de potimarrons et jus de romarin</i>	
Burger montagnard	
<i>steak 150g, fromage à raclette, galette de pommes de terre, ventrèche, salade, tomates, sauce du chef</i>	
Tartare de bœuf au couteau	
<i>frites, salade</i>	
Entrecôte 250g pommes grenailles +3€	
Salade périgourdine	
<i>magret fumé, gésiers, foie gras sur toast, œuf poché, noix</i>	
Pot au feu de la mer	
<i>bisque de langoustine, gambas, saumon, tentacule de poulpe, poisson du moment, navet carotte, chou et poireaux</i>	
Poisson entier rôti au thym et au citron	
<i>selon la criée du jour et écrasé de pommes de terre</i>	
Risotto champignons de saison et tuile de parmesan	

Desserts

Brioche façon pain perdu	8€
<i>et pommes caramélisées</i>	
Eclair façon Paris-Brest	
Choux royal	
<i>glace vanille et coulis de chocolat, façon profiterole</i>	
Poire belle Hélène	
Tartelette citron meringuée	
Café gourmand	
Assiettes de fromages	

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits de saison et soigneusement sélectionnés

Les p'tits gourmands

Sirop à l'eau 10€

Steak haché frites

Nuggets frites

Ou poisson enfant

Coupe de glace 2 boules

Ou mini profiteroles

A partager ou pas !

Côte de bœuf 70€ /kg
**voir ardoise pour la race*

Assiette d'os à moëlle 13.50€

Planche terre | simple 17.5€

Planche mer | double 34€

Planche fromage | royale 50€

**panachage possible*

Huitres marennnes Oleron

Par 4- 9.50€

Par 6- 13.50€

La p'tite folie

Depuis des décennies, Le Clem a été bien plus qu'un simple restaurant : un lieu emblématique où générations après générations se sont réunies pour partager des moments précieux autour de repas savoureux.

Aujourd'hui, une nouvelle page se tourne.

À partir de mi-décembre, "Le Clem" devient "La P'tite Folie". Ce nouveau nom marque le début d'une aventure qui mêle tradition et modernité. Nous réinventons cet héritage avec une touche d'audace, tout en restant fidèles à ce qui fait l'essence de ce lieu : une cuisine créative, des saveurs authentiques et le plaisir de partager.

Un tournant, mais toujours la même passion.

Nous vous invitons à célébrer ce renouveau pendant les fêtes et à découvrir tout ce que "La P'tite Folie" a à vous offrir : un cadre chaleureux, une atmosphère conviviale et une expérience culinaire qui éveillera vos papilles.

Une belle folie à savourer et à partager, en famille, entre amis ou entre collègues. Parce que chaque moment passé à La P'tite Folie est une fête en soi.