



Les sardines de la conserverie « La Perle Des Dieux » sont pêchées à quelques miles des côtes entre Saint-Gilles-Croix-de-Vie, l'île d'Yeu, Noirmoutier et l'île de Ré.



Sur place, les sardines sont servies avec des pains briochés toastés, du beurre et de la salade verte

# BAR À SARDINES

## Les Classiques

Sur Place / A Emporter

_ Sardines tomates confites	8,00€ / 4,90€
_ Sardines émiettées tomate pesto	9,00€ / 5,40€
_ Mon millésime "Clos Napoléon"	19,00€ / 9,15€
_ Mon millésime "Joyeuses Fêtes"	19,00€ / 9,15€
_ Sardines olives tranchées et romarin	15,45€ / 4,90€
_ Mousse de saumon	13,00€ / 3,90€
_ Sardines au citron et beurre de baratte, à poêler	15,00 / 5,60€
_ Rillettes de sardines au beurre de baratte	15,00€ / 6,50€





# BAR À SARDINES

## Les Millésimées

Sur Place / A Emporter

_ Sardines Millésimées 2016 " La perle"	20,00€ / 12,00€
_ Sardines Millésimées 2017 " Le défilé de Lulu"	15,00€ / 6,40€
_ Sardines Millésimées 2017 " Melle Perle au Japon"	15,00€ / 6,40€
_ Sardines Millésimées 2018 " Lulu en sari Indien"	14,00€ / 5,60€
_ Sardines Millésimées 2018 « Melle perle en Inde"	14,00€ / 5,60€
_ Sardines Millésimées 2019 « Le Cabaret de Lulu"	12,00€ / 5,30€
_ Sardines Millésimées 2019 " Perle et Capucine au Pérou"	12,00€ / 5,30€
_ Sardines Millésimées 2020 « Les retrouvailles de Melle Perle et son Marin"	10,00€ / 5,15€
_ Sardines Millésimées 2020 " Le ballet enchanté de Lulu"	10,00€ / 5,15€
_ Sardines Millésimées 2021 "Mademoiselle Perle"	19,00€ / 6,00€
_ Sardines Millésimées 2021 "Le grand Nicolas"	19,00€ / 6,00€
_ Sardines Millésimées 2021 " Mademoiselle Lulu"	19,00€ / 6,00€





# LACARTE

## A PARTAGER

La planche de charcuterie du Clos	12€
La planche mixte du Clos	14€

## LES ENTRÉES

Entrée du jour <b>Du lundi au vendredi le midi uniquement</b>	10€
Une salade frisée comme à la ferme	14€
<b>Poitrine fumée du Haut Doubs , gésiers de poulet poêlés, croûtons, comté et oeuf poché</b>	
Le jambon persillé de la maison, salade verte et crème de moutarde	16€
Les escargots de Bourgogne	
Les 6	12€
Les 12	16€
Filet de saumon en gravlax, salade verte, toasts briochés et crème de moutarde	18€

## LES OEUFS DU CLOS

*"L'oeuf ou la poule ?"*

Les œufs en meurette traditionnels	12€
Les œufs à la crème d'Epoisses	14€
Les oeufs à la Dijonnaise	14€
Les oeufs a la crème de champignons de saison	14€
Les oeufs à la crème de morilles	16€
Trilogie d'œufs pochés : Meurette, Epoisses, Morilles	16€

**Disponible en plat avec frites maison +4€**





## LES PLATS

Plat du jour	<b>Du lundi au vendredi le midi uniquement</b>	<b>12€</b>
Foie de veau blanc, sauce flambée au Cognac et persillade, gratin dauphinois		<b>18€</b>
Suprême de volaille de Bresse, cuit à basse température, gratiné au Comté, sauce façon « Gaston Gérard », gratin dauphinois		<b>18€</b>
Sandre rôti, sauce au crémant de Bourgogne, riz sauvage et légumes		<b>20€</b>
Joues de porc confites au vin rouge, écrasé de pommes de terre		<b>16€</b>
Pièce de bœuf du boucher grillée, sauce à l'Epoisses et frites maison <b>(Supplément sauce Morilles 4.00€)</b>		<b>20€</b>
Les incontournables ris de veau de la maison poêlés au beurre, sauce aux Morilles et écrasé de pommes de terre		<b>28€</b>

## LES FROMAGES

Assiette de fromage du Clos	<b>4 fromages de notre région &amp; salade verte</b>	<b>8 €</b>
Nonette chaude à l'Epoisses, salade		<b>8 €</b>
Verrine de fromage blanc de Bourgogne	<b>sucre, coulis ou herbes aromatiques</b>	<b>6 €</b>

## LES DESSERTS

Dessert du jour	<b>Du lundi au vendredi le midi uniquement</b>	<b>7 €</b>
Crème brûlée à la vanille		<b>8 €</b>
Café gourmand et ses 4 mignardises		<b>9 €</b>
Déclinaison d'ananas, crémeux, rôti et toasté, éclats de pain perdu, glace rhum raisin		<b>10€</b>
Les profiteroles du Clos		<b>10€</b>
Omelette Norvégienne à la vanille et à la framboise		<b>10€</b>
Moelleux au chocolat, boule de glace vanille		<b>12€</b>

LA CARTE







# LA CARTE

## MENU DE LA SEMAINE

Les formules du jour sont servies **uniquement le midi du lundi au vendredi**, hors jours fériés.

Les menus sont réalisés exclusivement à partir de produits frais.  
Formules disponibles en quantité limitée.

**17,90 €**

Entrée & Plat  
Ou  
Plat & Dessert

**21,90 €**

Entrée  
Plat  
Dessert

*Le Menu Petit Napo 12€*

(Jusqu'à 12 ans et gratuit pour les moins de 6 ans)

Boisson au choix

—

Suprême de filet de poulet et frites maison

Ou

Petite pièce de merlan de bœuf et frites maison

—

1 boule de glace au choix







# MENUS

## MENU DU CLOS

26 €

(Servi uniquement le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés)

Entrée du jour

Ou

Une salade frisée comme à la ferme

**(Poitrine fumée du Haut Doubs, gésiers de poulet poêlé, croûtons au beurre, Comté 12 mois et œuf poché)**

Ou

Les 6 escargots de Bourgogne en coquille au beurre persillé

Plat du jour

Ou

Les oeufs à la Dijonnaise et frites maison

Ou

Joues de porc confites au vin rouge, écrasé de pommes de terre

Dessert du jour

Ou

Crème brûlée à la vanille

Ou

Assiette de fromages du Clos

Ou

Glace artisanale (Duchesse de Bourgogne)  
(3 boules au choix)





## MENU VÉGÉTARIEN

30 €

Œufs pochés aux champignons de saison

Ou

Salade végétarienne

---

Composition de légumes et gratin dauphinois

Ou

Œufs pochés à la Dijonnaise et frites maison

---

**(Supplément de 4€)**

Assiette de fromages du Clos

Ou

Verrine de fromage blanc de Bourgogne de la fromagerie Delin

**(Sucre, coulis, herbes aromatiques)**

Ou

Nonette chaude à l'Époisses, salade

---

Crème brûlée à la vanille

Ou

Déclinaison d'ananas, crémeux, rôti et toasté, éclats de pain perdu, glace rhum raisin

Ou

Glace artisanale (Duchesse de Bourgogne)

(3 boules au choix)

MENUS







# MENUS

## MENU DU CANNONIER

36 €

Les 6 escargots de Bourgogne en coquille au beurre persillé

Ou

Une salade frisée comme à la ferme

**(Poitrine fumée du Haut Doubs, gésiers de poulet poêlé, croûtons au beurre, Comté 12 mois et œuf poché)**

Ou

Les œufs pochés en meurette traditionnels

---

Foie de veau blanc sauce flambée au Cognac et persillade, gratin dauphinois

Ou

Suprême de volaille de Bresse, cuit à basse température, gratiné au Comté, sauce façon « Gaston Gérard », gratin dauphinois

Ou

Joues de porc confites au vin rouge, écrasé de pommes de terre

---

Assiette de fromages du Clos

Ou

Verrine de fromage blanc de Bourgogne de la fromagerie Delin  
**(Sucre, coulis, herbes aromatiques)**

Ou

Crème brûlée à la vanille

Ou

Omelette Norvégienne à la vanille et à la framboise





# MENUS

## MENU BOURGUIGNON

42 €

Le jambon persillé de la maison, salade verte et crème de moutarde  
**(Epaule de porc, persil, moutarde de Dijon à l'ancienne)**

Ou

Œufs pochés à la crème d'Epoisses

Ou

Œufs pochés en meurette traditionnels

Ou

Les 12 escargots de Bourgogne en coquille au beurre persillé

Suprême de volaille de Bresse, cuit à basse température, gratiné au  
Comté, sauce façon « Gaston Gérard », gratin dauphinois

Ou

Pièce de bœuf du boucher grillée, sauce à l'Epoisses et frites maison

**Supplément de 4€ pour la sauce Morilles**

Ou

Sandre rôti, sauce au crémant de Bourgogne, riz sauvage et légumes

Assiette de fromages du Clos

Ou

Verrine de fromage blanc de Bourgogne de la fromagerie Delin

**(Sucre, coulis, herbes aromatiques)**

Les profiteroles du Clos

Ou

Omelette Norvégienne à la vanille et à la framboise

Ou

Déclinaison d'ananas, crémeux, rôti et toasté, éclats de pain perdu,  
glace rhum raisin





# MENUS

## MENU IMPERIAL

56 €

Entrée de la carte au choix

— — —

Plat de la carte au choix

— — —

Fromage de la carte au choix

— — —

Dessert de la carte au choix