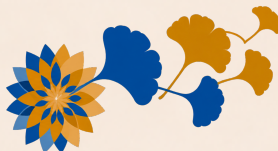


Chez
Cladie
Restaurant



L'histoire d'un prénom

Pourquoi notre restaurant s'appelle Chez Cladie.

— ☘ —

**Avant d'être un restaurant,
Chez Cladie est un prénom.**

Celui de notre grand-mère.

Elle a largement participé à notre enfance, celle de ma sœur et moi. Nous avons grandi auprès d'elle, entre les repas du dimanche, les vacances en famille, les petites attentions qu'elle avait toujours pour nous et tous ces moments simples qui, avec le temps, deviennent les plus précieux.

Nous gardons un souvenir très particulier de nos vacances au Grau-du-Roi.

En rentrant de la plage, nous nous arrêtons presque toujours chez les maraîchers installés au bord des routes. Nous prenions le temps de choisir les plus beaux melons, les pêches les plus parfumées, les brugnons les plus mûrs, les meilleures olives... Ce n'était jamais un simple arrêt. C'était un rituel. Sans le savoir, Cladie nous transmettait déjà une conviction qui nous accompagne encore aujourd'hui :

— ☘ —

*« Un bon repas commence
toujours par de bons produits. »*

— ☘ —

Avec les années, nous nous sommes rendu compte que cette façon de faire ne nous avait jamais quittés. En donnant son prénom à ce restaurant, nous n'avons pas voulu recréer la cuisine de Cladie. Nous avons simplement souhaité faire vivre ce qu'elle nous a transmis : le goût des bonnes choses, le plaisir de recevoir, la simplicité, la générosité et toutes ces petites attentions qui font que l'on se sent attendu.

Aujourd'hui, cette histoire continue grâce à celles et ceux qui la font vivre chaque jour.

En cuisine, Amandine et Laetitia mettent chaque jour tout leur savoir-faire, leur exigence et leur passion au service d'une cuisine généreuse, élaborée avec soin, où le respect des produits est une évidence.

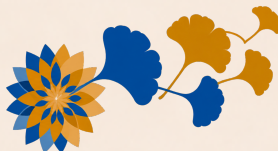
En salle, Cindy et Carla vous accueillent avec le sourire et la simplicité qui caractérisent notre maison. Parce qu'un bon repas ne se résume pas à ce qu'il y a dans l'assiette : il commence dès l'instant où l'on franchit la porte.

Chaque personne qui pousse la porte de Chez Cladie
est reçue comme un invité, jamais comme un simple client.

Les recettes s'oublient parfois.
Les souvenirs, eux, restent toute une vie.

Ce restaurant est l'un d'eux.

**Bienvenue chez elle.
Bienvenue chez nous.**



LE MENU DU JOUR

— 🍷 —
17,90 €
— 🍷 —



ENTRÉE



PLAT



FROMAGE ET / OU DESSERT

— 🍷 —
*Une cuisine de saison,
faite maison
avec des produits frais
et sélectionnés avec soin.*

FROMAGE AVEC SUPPLÉMENT

FROMAGE BLANC

4,00 €

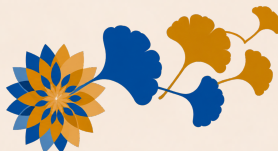
Nature
Crème fraîche épaisse de Normandie
Miel
Coulis de fruits rouges
Coulis de fruits exotiques

FROMAGES SECS

5,00 €

Nos fromages secs sont bio
et viennent de la ferme.

- Ferme du Bois Denis
Fromage au lait de vache
- Ferme Combier
Fromage au lait de chèvre



LES PLATS



L'ALOYAU DE CLADIE

- 🍷 Bavette d'aloyau maturée de 170 g
- 🍷 Fleur de sel de Camargue
- 🍷 Poivre noir fumé
- 🍷 Huile vierge d'amandon de pruneau toasté de l'Huilerie Beaujolaise

Servie avec des pommes de terre grenailles rôties au four, assaisonnées au gré de l'inspiration de nos cheffes.

19 €

LE CABILLAUD DE CLADIE

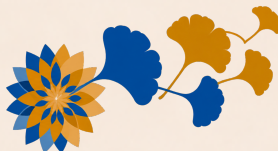
- 🍷 Dos de cabillaud à la chair fine et délicate
- 🍷 Huile d'olive extra fruitée de l'Huilerie Beaujolaise
- 🍷 Vinaigre de calamansi de l'Huilerie Beaujolaise
- 🍷 Herbes fraîches

Servi avec des pommes de terre grenailles rôties au four, assaisonnées au gré de l'inspiration de nos cheffes.

19 €



*Une cuisine de saison, faite maison
avec des produits frais et sélectionnés avec soin.*



FROMAGES & DESSERTS

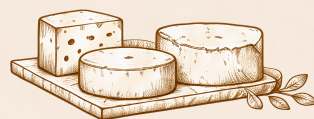
LES FROMAGES



FROMAGE BLANC
4,00 €

Accompagnements au choix :

- ☛ Nature
- ☛ Crème fraîche épaisse de Normandie
- ☛ Miel
- ☛ Coulis de fruits rouges
- ☛ Coulis de fruits exotiques



FROMAGES SECS BIO
5,00 €

*Nos fromages sont sélectionnés
auprès de producteurs locaux.*

- ☛ Ferme du Bois Denis
Fromage au lait de vache
- ☛ Ferme Combiér
Fromage au lait de chèvre

LES DESSERTS DE CLADIE



**LE CHOCOLAT
DE CLADIE**

*Notre dessert
du moment autour
du chocolat.*

6,00 €



**LE FRUITÉ
DE CLADIE**

*Notre dessert inspiré
des fruits de saison.*

6,00 €



**LA DOUCEUR
DE CLADIE**

*Notre dessert
le plus gourmand.*

6,00 €



LES GLACES DE CLADIE

*Nos glaces sont présentées sur
une carte dédiée.*

*N'hésitez pas à la demander
à notre équipe.*



LES GAUFRES DE CLADIE

*Nos gaufres gourmandes
sont proposées sur une carte dédiée.
N'hésitez pas à la découvrir.*

*Les recettes s'oublient parfois.
Les souvenirs, eux, restent toute une vie.*