

CLART  
L I V I N G I S A N A R T



*Stéphanie Bardon*

A R T D E L A T A B L E  
C U I S I N E

Mes bonnes tartes – CLART Tarts

Choose: 1 savoury tart + 1 sweet tart

From \$120



**Tartes salées**  
*Savoury*

**Quiche Lorraine**

*Traditional ham and gruyère quiche*

**Tarte à l'Oignon**

*Traditional onions quiche*

**Tarte au Chèvre et Epinards**

*Spinach and goat cheese quiche*

**Tarte au Crabe et Fondue de Poireaux**

*Crab and leek fondue quiche*

**Tarte à la Provençale**

*Vegetable quiche with tomatoes, zucchinis and mozzarella*



**Tartes sucrées**  
*Sweet*

**Tarte aux Pommes Façon Tatin**

*Caramelized apple tart*

**Tarte aux Poires et Chocolat**

*Chocolate and pear tart*

**Tarte aux Framboises**

*Raspberry tart*

**Tarte Sablée aux Abricots et Pistaches**

*Apricot and pistachio tart*

**Tarte au citron**

*Traditional lemon tart*

Apéritif gourmand à la française – French culinary starters

Choose: 3 "amuse-bouches" (to serve 4)

From \$120



**Apéritif gourmand à la française**

*French Culinary Starters*

**Cake aux Tomates Séchées et Feta**

*Cake with sun dried tomatoes and feta*

**Cake au Fromage de Chèvre et Raisins secs**

*Cake with goat cheese and raisins*

**Croque-Monsieur**

*Hot sandwich with gruyère and ham au gratin*

**Yaourt Onctueux aux Herbes**

*Creamy yoghurt with shallots, garlic and fresh herbs*

**Papillotes de Prosciutto au Chèvre Frais**

*Thin slices of prosciutto with goat cheese, pistachios and figs*

**Chutney de Tomates**

*Tomato chutney*

**Mini Lasagnes au Saumon Fumé**

*Smoked salmon style lasagna*

**Tapenade d'Olives Noires**

*Provençal black olive paste, parmesan biscuits*

**Caviar d'Aubergines**

*Eggplant purée*

**Rillettes aux 2 Saumons**

*Salmon rillettes*

Tradition française – French Traditions

Choose: 1 entrée + 1 dessert (to serve 4)

From \$110



**Entrées**

**Bœuf Bourguignon**

*Stewed beef cooked with mushrooms in a red wine sauce*

**Estouffade d'Agneau à la Provençale**

*Stewed lamb cooked with black olives and tomatoes in a white wine sauce*

**Poulet Basquaise**

*Stewed chicken with tomatoes, onions, bell peppers in a white wine sauce*

**Filet de Thon Biscayenne**

*Tuna fillets cooked in a spicy tomato sauce*

**Blanquette de Veau à l'Ancienne**

*Veal cooked with mushrooms in a light  
creamy sauce*

**Petits Farcis**

*Tomatoes, zucchinis and eggplants stuffed with meat*

**Ratatouille Niçoise**

*Vegetable goulash in olive oil*



**Desserts**

**Poires Belle-Hélène**

*Stewed pears topped with hot chocolate*

**Gâteau Fondant au Chocolat**

*Molten chocolate cake*

**Crumble aux Pommes**

*Apple crumble*

**Brioche Perdue**

*French toast style brioche*

**Iles Flottantes**

*Oeufs à la neige with custard*

Ma sorcière bien aimée – Bewitched (favourite children & parents recipes)

Choose: 1 entrée + 1 dessert (to serve 4)

From \$100



## Entrées

**Lasagnes à la Bolognaise**  
*Traditional bolognaise style lasagna*

**Tomates Farcies**  
*Tomatoes stuffed with meat*

**Hachis Parmentier**  
*Mashed potatoes and beef gratin*

**Ficelles Picardes**  
*Crêpes with ham and gruyère au gratin*

**Gratin d'Endives au Jambon**  
*Endives and ham gratin*

**Gratin de Macaroni**  
*Pasta gratin*

**Quenelles de Poisson**  
*Fish quenelles with a mushroom sauce*

**Gratin Dauphinois**  
*Traditional potato gratin*



## Dessert

**Compote de Pommes**  
*Stewed apples*

**Mousse au Chocolat à la Cannelle**  
*Chocolate mousse with cinnamon*

**Petites Crèmes à la Vanille ou au Chocolat**  
*Vanilla or chocolate cream pudding*

**Gâteau au Chocolat**  
*Chocolate cake*

**Crumble Fraises-Bananes**  
*Strawberries and bananas crumble*

**Brochettes de Fruits au Chocolat**  
*Fruit "brochettes" with chocolate*

Dîner de chef – Chef Style Dinner  
Choose: 1 starter + 1 entrée + 1 dessert (to serve 2)  
From \$125



## Starters

**Chiffonnade de Prosciutto et Papillotes au Chèvre Frais**  
*Thin slices of prosciutto with goat cheese, pistachios and figs*

**Mille-feuilles d'Aubergine, Tomate-Mozzarella**  
*Eggplant, tomato and mozzarella mille-feuilles*

**Fine Crème d'Asperges**  
*Cream of asparagus soup*

**Tartare de Saumon**  
*Salmon tartar*

**Flan à la Courgette, Ricotta-Menthe**  
*Provençal flan with zucchini, ricotta and mint*



## Entrées

**Pièce de Bœuf et sa sauce Bordelaise, Purée "Grand Chef"**  
*Filet of beef bordelaise, mashed potatoes façon "Grand Chef"*

**Ossobuco aux Zestes d'Agrume**  
*Veal cooked with tomato and citrus in a white wine sauce*

**Risotto aux Courgettes et Parmesan**  
*Zucchini and parmesan risotto*

**Darioles de Crevettes**  
*Shrimp soufflé*

**Fricassée de Volaille aux Morilles**  
*Chicken cooked with morels in a light creamy sauce*



## Desserts

**Cœur Fondant au Chocolat**  
*"Melting heart" chocolate cake*

**Gratin de Fruits Rouges**  
*Berries au gratin*

**Clafoutis aux Abricots**  
*Apricot clafoutis*

**Tiramisu à la Framboise**  
*Raspberry Tiramisu*

**Crumble Fraises-Rhubarbe**  
*Strawberries-rhubarb crumble*

A R T D E L A T A B L E  
C U I S I N E



**BON APPETIT !**

*Stephanie Bardon*