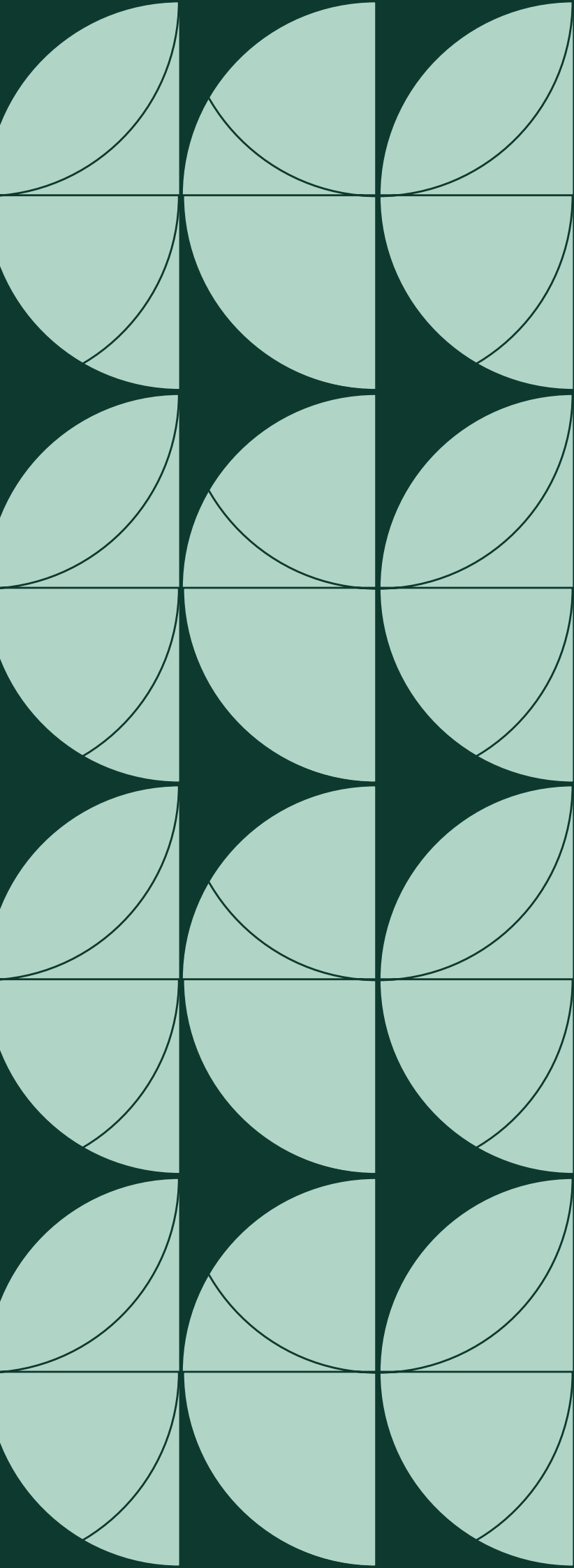
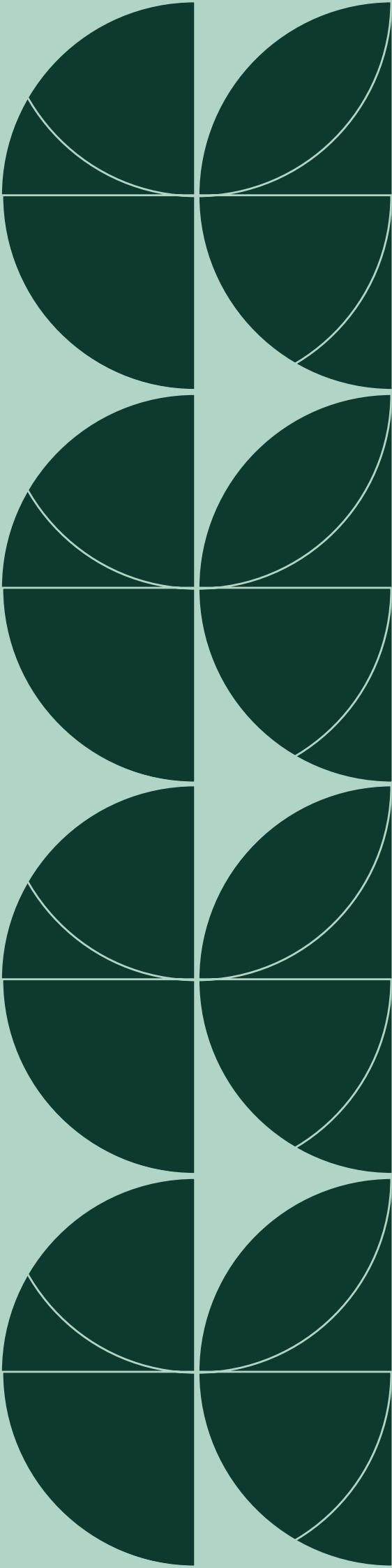




L'Infini at clarion café

Tous les jours | Every day
Réservations au

12-14h | 19-23h
01 39 94 70 70



Bienvenue au restaurant L'Infini

Notre chef de cuisine Samuel BONNIN vous propose tout au long de l'année une carte respectant notre terroir, avec des plats élaborés sur place à partir de produits bruts.

Nous avons délibérément choisi un menu avec un choix limité tout en vous proposant des plats du jour changeant quotidiennement. Nous voulons ainsi nous inscrire dans une démarche de développement durable et de proximité.

Nous nous efforçons de donner le meilleur de nous-même à chaque instant pour que nos clients repartent avec l'envie de revenir. Nous apprécions les critiques constructives et chaque retour client est pris avec le plus grand sérieux mais apprécions aussi des félicitations.

En espérant que vous passerez un bon moment parmi nous.

Our cuisine celebrates the finest raw ingredients from our local region, prepared on-site. We prioritize short supply chains through trusted partnerships with our local producers (Olivier Gastronomie, TerreAzur, FromOccitanie, Caporal, Vignerons de Saint Sardos...).

This choice allows us to guarantee optimum quality and commit to sustainable development. Therefore, we offer a focused menu complemented by Daily Specials that change every day.

We hope you enjoy your meal with us.

Alexandre LIBERGE – Directeur Clarion Paris CDG
Florian PACINI - Responsable restauration
Samuel BONNIN - Chef de cuisine



À partager

Planche de charcuteries	16€
Planche mixte	16€

Côté snacking

Smash burger, frites : Steaks hachés 60g smashés, salade, tomates, cornichons, sauce burger au poivre, oignons caramélisés	21€
Chicken burger, frites : Poulet croustillant 120g, salade, tomates, cornichons, sauce burger au poivre, oignons caramélisés	21€
Fish and chips, frites et sauce tartare	19€
Penne au pesto ou à l'arrabiata	19€

Entrées

La soupe du moment	12€
Gaspacho Andalou, brunoise de concombres, poivrons et dés de fêta	12€
Burratina, tomates confites et pesto de roquette	14€
Saumon fumé, pain toasté et crème aux herbes citronnées	16€
Tartine gourmande, pain Poilâne, jambon de pays, tomates cerises, burratina et pesto	14€



Salades

Salade Caesar au poulet Romaine, poulet frit, tomates cerises, copeaux de parmesan, croûtons, sauce César	20€
Salade Caesar au saumon Romaine, saumon fumé, tomates cerises, copeaux de parmesan, croûtons, sauce César	20€
Salade Niçoise Haricots verts, anchois, olives noires, tomates, œufs et thon	18€

Poissons et viandes

Poisson du moment	23€
Plat du jour	19€
Suprême de volaille , sauce champignons	22€
Entrecôte de bœuf (halal) , sauce béarnaise ou poivre	26€
Garniture au choix (pâtes, frites, ratatouille)	

Desserts

Salade de fruits frais	9€
Crème brûlée à la vanille	9€
Café ou Thé gourmand	9€
Brioche façon pain perdu , sauce chocolat et boule de glace vanille	9€



To share

Charcuterie board	16€
Mixed board	16€

Snacking side

Smash burger, fries : Minced steaks 60g smashed, lettuce, tomato, gherkin, pepper burger sauce, caramelised onions	21€
Chicken burger, fries : 20g crispy chicken, lettuce, tomatoes, gherkin, pepper burger sauce, caramelized onions	21€
Fish and chips, French fries and tartar sauce	19€
Penne with pesto or arrabiata sauce	19€

Starters

Soup of the moment	12€
Andalusian gazpacho, brunoise of cucumbers, peppers, and diced feta cheese	12€
Burratina, sun-dried tomatoes and arugula pesto	14€
Smoked salmon, toasted bread and lemon herb cream	16€
Gourmet tartine, Poilâne bread, country ham, cherry tomatoes, burratina cheese, and pesto	14€



Salades

Chicken caesar salad Romaine, fried chicken, cherry tomatoes, parmesan shavings, croutons, Caesar sauce	20€
Salmon caesar salad Romaine, smoked salmon, cherry tomatoes, Parmesan shavings, croutons, Caesar sauce	20€
Niçoise-style salad Green beans, anchovies, black olives, tomatoes, eggs, and tuna	18€

Fish & meat corner

Fish of the moment	23€
Dish of the day	19€
Chicken breast , Mushroom sauce	22€
Beef rib steak (halal) , with béarnaise sauce or pepper sauce	26€
Choice of side dish (Pasta, French fries, ratatouille)	

Desserts

Fresh fruit salad	9€
Vanilla crème brûlée	9€
Coffee or gourmet tea	9€
French toast-style brioche with chocolate sauce and a scoop of vanilla ice cream	9€

Allergènes



Gluten
Gluten



Lait
Milk



Oeuf
Eggs



Arachide
Peanuts



Sésame
Sesame



Crustacé
Shellfish



Fruit à coques
Nuts



Soja
Soybeans



Moutarde
Mustard



Poisson
Fish



Sulfite
Sulphites

Entrées | Starters

Soupe du moment	
Gaspacho andalou	
Saumon fumé	
Tartine gourmande	
Burratina	

Salades/Planches | Salads/Board

Ceasar salade poulet	
Salade niçoise	
Ceasar salade saumon	
Planche charcuteries	
Planche mixte	

Coté snacking | Snacking side

Smash burger	
Chicken burger	
Fish and chips	
Penne au pesto	
Penne a l'arrabiata	

Poissons et viandes | Fish & meat corner

Poisson du moment	
Entrecôte (Halal)	
Suprême de volaille	
Frites	
Ratatouille	
Pâtes	
Sauce poivre	
Sauce béarnaise	

Desserts | Desserts

Brioche façon pain perdu	
Salade de fruits	
Crème brûlée vanille	
Café / Thé gourmand	

Les vins

Vins rouges

	12 cl	75 cl		12 cl	37,5 cl	75 cl
Infini Languedoc Roussillon	6.50	28	Pinot Noir, Les Cotilles Bourgogne	7		36
Château Fontis 2015 Bordeaux		45	St Nicolas de Bourgueuil Loire			36
Lalande-de-Pomerol, Château Jean Gué Bordeaux	9	48	Domaine du Grand Veneur Vallée du Rhône		20	32

Vins rosés

	12 cl	75 cl
« Croco Style » Vignoble Castan Languedoc Roussillon	6,5	28
« Nathalie » Domaine St Victorin Côtes de Provence	7,50	35

Champagnes

	10 cl	75 cl
Chassenay d'Arce	12	55
Roederer «Collection 243»	14	70
Enfants de la Montagne B.Delespierre		110

Vins blancs

	12 cl	37,5 cl	75 cl
Infini « Viognier » Languedoc Roussillon	6,50		28
Château la Freynelle, Entre-deux-mers, Bordeaux		16	28
Chablis domaine du Colombier, Bourgogne	9		45
Menetou Salon, Domaine Leclerc, Loire			38
« La petite Cavale » Vallée du Rhône			32

Les boissons

Bières pressions

	25 cl	50 cl
Heineken	5,5	10
Affligem	6	11

Bières bouteilles

Corona 33cl	7
Mort Subite Kriek 33cl	7
Heineken 0% alcohol free 33cl	6

Boissons fraîches

Coca Coca zéro 33cl	5
Orangina 33cl	5
Fuzetea 25 cl	5
Schweppes tonic ou agrumes 25cl	5
Red Bull 25cl	5
Ginger Ale 20cl	5
Jus d'orange, abricot, pomme, ananas ou tomate 25cl	5
Diabolo 25cl	5
Perrier 33cl	5

Eaux

	50 cl	100 cl
Evian	4	7
Badoit	4	7

Boissons chaudes

Expresso	3
Double expresso	4,5
Capuccino	5
Thé & infusion	4,5
Irish coffee	11