

Cartes



LA MAISON DE
CLARA



LA MAISON DE
CLARA

La Maison de Clara – Une parenthèse enchantée à Ngaparou

Plus qu'un simple lieu de séjour, La Maison de Clara est une invitation à vivre une expérience unique, entre l'élégance d'un hôtel boutique haut de gamme et la chaleur d'une maison d'hôtes de charme.

Un concept singulier, une âme authentique

Chaque détail a été minutieusement pensé pour créer une atmosphère à la fois intime, raffinée et sincère. Ici, chaque hôte est accueilli comme un ami de la maison, avec une attention toute particulière portée à ses envies et à son bien-être.

Un cadre d'exception au cœur de Ngaparou

Nichée à deux pas de l'océan, La Maison de Clara marie subtilement architecture locale, design contemporain et matériaux naturels. Les chambres, élégamment décorées, s'ouvrent sur des espaces extérieurs apaisants : piscine, jardins, lounges... tout est réuni pour savourer l'instant et se reconnecter à l'essentiel.

Un service sur mesure et attentionné

L'équipe de la Maison cultive l'art de l'hospitalité : accueil chaleureux, cuisine maison inspirée des saveurs locales, et expériences personnalisées. Que ce soit un dîner romantique sous les étoiles, un massage relaxant au bord de la piscine, une pause détox ou une escapade découverte, chaque moment est pensé pour vous ressembler.

Une philosophie du luxe simple et sincère

À La Maison de Clara, le luxe ne se mesure pas en dorures, mais dans la qualité des instants partagés. Avec sa taille humaine, son design harmonieux et son atmosphère empreinte d'âme, elle incarne l'esprit véritable des hôtels boutique : confidentiel, raffiné et profondément humain.



LA MAISON DE
CLARA

Petit-Déjeuner	3
Brunch	4
Lunch	5
Menu	
Entrées	6
Plats	7
Entre amis	8
Desserts	9
Pizza	10
Boissons	11
Cocktail	12
Carte de vins	13
Activités	14
Package	15
Info pratique	17

Petit-Déjeuner

Œufs cuisinés à votre goût

Omelette au choix (nature, fromage, oignons, légumes...)

Œufs brouillés

Œufs sur le plat

Crêpes maison

Crêpes sucrées

Crêpes salées

Crêpes au chocolat

Viennoiseries fraîches

Croissant

Pain au chocolat

Fraîcheur & Douceurs

Salade de fruits frais

Yaourt nature ou aromatisé

Baguette fraîche

Confiture / chocolat à tartiner

Jus de fruits locaux et naturels

Bouye (pain de singe)

Bissap

Orange

Ananas

Goyave

Boissons chaudes

Café

Thé varié

Chocolat chaud

Lait chaud ou froid

Brunch

Uniquement le dimanche de 11h à 15h

17.500 cfa

Plat sucré

Croissant

Pain au chocolat

Pancake

Fruits

Plat salé

Crêpe salée

Bruschetta italienne

Salade d'œufs brouillés

Mini brochettes de poulet

Salade de quinoa aux fruits de saison

Boissons

Café

Chocolat chaud

Jus locaux « bouye / bissap »

Lunch

Lundi au vendredi midi

6.500 cfa

La Thiéboudienne

riz aux poissons, plat national

Le Yassa

poulet mariné aux oignons et citrons

Le Mafé

viande en sauce à la pâte d'arachides

Entrées

Salade du chef selon les arrivées (gambas, fishsticks de lotte, ...)	8.000 cfa
Calamars en persillade à la plancha, ail, persil, curry	8.000 cfa
Crevettes en monde Ngaparou sautées à l'ail, oignons, tomates fraîches	7.500 cfa
Escargots au beurre à l'ail cassolette de 6 escargots de Bourgogne	7.500 cfa
Gambas aux Amandes panées aux amandes, sauce tartare	9.500 cfa
Les Nems de Clara 6 nems à la viande, sauce aigre-douce	7.500 cfa
Croquette au fromage façonnée par les mains de notre chef	8.000 cfa
Carpaccio de bœuf tranché minute et son pesto de roquette	8.000 cfa

Plats

Filet de capitaine beurre citronné, riz aux herbes, légumes sautés	11.000 cfa
Lotte aux fanes de radis purée au citron et sa fameuse sauce aux fanes de radis	11.000 cfa
Camerones du port de Mbour à la plancha, mayonnaise à la coriandre et citron vert	18.000 cfa
Belle sole meunière poêlé délicatement au beurre noisettes relevée d'un filet huile d'olive de citron frais parsemé de persil	12.000 cfa
La Belle langouste de la Somone grillée au beurre maître d'hôtel	26.000 cfa
Brochettes de poulet à la thaïe sauce aigre douce, riz aux herbes	10.000 cfa
Filet de zébu légumes sautés, frites, sauce aux choix (chimichurri, poivre vert)	12.000 cfa
Entrecôte persillade entrecôte de bœuf saisis au feu vif pour une croûte caramélisée nappé d'une persillade onctueuse	14.000 cfa
Poulet yassa (de ferme) plat typique sénégalais, à la façon d'Ousmane	8.000 cfa
Pâtes à la bolognaise penne ou spaghettis	5.000 cfa / 8.000 cfa enfants ou adultes

Entre amis

Fishsticks de lotte réalisés maison, tartare du chef (les amis goûtez-moi ça !)	8.000 cfa
Crevettes basil crevettes enroulées d'une feuille de bric et basilic sauce relevée	8.000 cfa
Fataya 6 beignets à la viande sauce aux oignons et tomates	8.000 cfa
Le double croc Du jambon, du fromage, serrés entre deux pains bien chauds, ketchup	5.000 cfa
Portion de frites	2.000 cfa

Desserts

Mousse au chocolat « belge »	5.000 cfa
Crème brûlée	5.000 cfa
Ananas rôti au miel et au gingembre	5.000 cfa
Crêpes Suzette	5.000 cfa
Salade de fruits de saison	4.000 cfa
Coupe glacée (2 boules)	4.000 cfa
Mon colonel	6.000 cfa

Pizza

7.500 cfa

Pizza fromagère

blue, edam, brie

Pizza napolitaine

jambon, tomates, olives, filets
d'anchois

Pizza aux fruits de mer

calamars, crevettes, tomates

Pizza aux champignons

champignons, fromages



Baissans

Eaux

Eau plate 1,5 L	2.000 CFA
Kirène gazeuse 0,75 L	2.000 CFA
Solea gazeuse 1,5 L	3.000 CFA

Boissons chaudes

Café	2.000 CFA
Déca	2.000 CFA
Thé	2.000 CFA

Jus de fruits

Jus de fruits pressés	4.000 CFA
Orange, pamplemousse, ananas, pomme	

Jus de fruits	2.000 CFA
Bissap, Gingembre, diktakh	

Tamarin	2.000 CFA
Sirop	2.000 CFA

Soft Drinks

Coca-Cola, etc	2.000 CFA
----------------	-----------

Bières

Sagres	2.000 CFA
Flag	2.000 CFA
Gazelle	2.000 CFA
Heineken	3.000 CFA
Desperados	3.000 CFA

Vins & spiritueux

Vins : blanc, rosé, rouge	4.000 CFA
Prosecco	7.000 CFA

Apéritifs

Martini	4.000 CFA
Campari	4.000 CFA
Ricard	4.000 CFA
Malibu	6.000 CFA
Amaretto	6.000 CFA

Whisky

J&B	5.000 CFA
Clan Campbell	5.000 CFA
Jack Daniel's	6.000 CFA
Chivas	7.000 CFA

Vodka

Absolut	5.000 CFA
---------	-----------

Gin

Gordon's	5.000 CFA
Bombay Sapphire	5.000 CFA

Rhum

Bacardi	5.000 CFA
---------	-----------

Tequila

San José	4.000 CFA
----------	-----------

Digestif

Limoncello	4.000 CFA
------------	-----------

Bouteille d'alcool avec 6 soft drinks 100.000 CFA

LA MAISON DE
CLARA

Cocktails

Sans Alcool

5.000 CFA

Lac Rose : jus d'ananas, sirop de grenadine, crème fraîche

Tropical : jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron, sirop de grenadine

Virgin Mojito : sucre de canne, citron, eau gazeuse, Sprite, menthe

Saveur d'agrumes : jus de citron, jus de pamplemousse, jus d'orange

La Lagune : jus d'orange, jus de mangue, sirop de menthe

Teranga Sénégal : jus de bissap, jus de mangue, sirop de menthe

Dalal Diam : jus de bissap, jus de gingembre, jus de citron

Virgin Spritz : sirop d'orange, citron, eau gazeuse

Avec alcool

7.000 CFA

Mojito : rhum blanc, citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse

Punch : rhum blanc, sucre de canne, jus de citron

Americano : Campari, Martini rouge, tranche d'orange, eau gazeuse

Planteur : rhum blanc, jus d'orange, sirop de grenadine

Kir : vin blanc, crème de cassis

Kir italien : Prosecco, crème de cassis

Perroquet : pastis 51 ou Ricard, sirop de grenadine, eau gazeuse

Caïpirinha : cachaça, sucre de canne, jus de citron

Margarita : tequila, triple sec, jus de citron

Spritz (Aperol / Campari / Amaretto / Limoncello) : liqueur, Prosecco, eau gazeuse

Carte de vins

Blanc

El Campo	18.000 CFA
Terregaie	21.000 CFA
Pinot Grigio	21.000 CFA

Rouge

Chemin des Papes	18.000 CFA
Petit Mouta	20.000 CFA
Terregaie	21.000 CFA
Brouilly	32.000 CFA
Triangolo 2019	36.000 CFA

Rosé

Baume	18.000 CFA
Instant Gris	18.000 CFA
Château Gigerly	24.000 CFA
Estandon	26.000 CFA

Prosecco

Terregaie 20 cl	10.000 CFA
Terregaie	30.000 CFA
Terregaie Rosé	34.000 CFA

Champagne

Moët	130.000 CFA
Taittinger	128.000 CFA

Champagne et vins

Champagne Billecart Rosé	100.000 CFA
Champagne Billecart brut Réserve	65.000 CFA
Belrose Rosé	20.000 CFA
Pays d'Oc GB Gris Blanc 2024	16.000 CFA
Pays d'Oc GB Gris Blanc Magnum 150 cl	36.000 CFA

Activités

Chicha	10.000 cfa
Massage sur demande	25.000 cfa
Cours de Yoga sur demande	
Cours de Médiation sur demande	
Cours de sport privé sur demande	

Excursions

Une large sélection d'excursions s'offre à vous.
Découvrez notre brochure pour en savoir plus.

Package

Nos Expériences Signature à La Maison de Clara

Offrez-vous bien plus qu'un séjour... vivez une expérience unique où le charme, la sérénité et le plaisir des sens se rencontrent.

Nos packages exclusifs ont été imaginés pour sublimer vos envies — qu'elles soient romantiques, sportives, détox ou gastronomiques — dans l'atmosphère raffinée de notre boutique hôtel à Ngaparou.

Package Romantique — 230.000 cfa

Un cocon d'amour pour deux, au cœur de notre boutique hôtel.

Offrez-vous deux nuits dans une suite élégante, un dîner aux bougies sur la terrasse privée avec vue sur la piscine, et une décoration romantique faite de pétales, bougies et fleurs fraîches.

Idéal pour célébrer un anniversaire, une demande en mariage ou simplement l'amour.

Inclus :

- Suite pour 2 nuits
- 1 Dîner aux bougies sur votre terrasse privée (entrée, plat, dessert)
- 1 Décoration romantique (pétales, bougies, fleurs)

Package Gourmand — 285.000 cfa

Pour les épicuriens et amoureux de la haute cuisine.

Deux nuits en pension complète et deux dîners gastronomiques 5 services à la carte, servis sur la terrasse privée avec vue sur la piscine.

Une expérience gustative raffinée au rythme du Sénégal et de vos envies.

Inclus :

- Suite pour 2 nuits
- 2 dîners 5 services (entrée, plat, dessert)

Suppléments disponibles pour les packages Romantique et Gourmand :

Langouste : 25.000 CFA / personne

Camerones : 18.000 CFA / personne

Massage : 25.000 CFA / personne

Bouteille de champagne : à partir de 65.000 CFA

Package Détox — 230.000 cfa

Reconnectez votre corps et votre esprit dans un cadre apaisant, entre sport doux, nutrition équilibrée et bien-être intérieur.

Une parenthèse bien-être pour purifier, se ressourcer et respirer la paix.

Inclus :

- Suite pour 2 nuits
- 2 heures de coaching privé « Détente & Relax »
- 2 boisson détox (exemple : concombre, céleri, citron, gingembre)
- 1 dîner healthy sur votre terrasse privée (entrée et plat)

Package Sport — 195.000 cfa

Vitalité, énergie et horizon infini : une expérience sportive entre océan et nature.

Pour les amoureux du mouvement, du dépassement et du grand air.

Inclus :

- Chambre double pour 2 nuits
- 1 Dîner à la carte (entrée et plat)
- 1 h de coaching sportif
- 1 h de circuit training ou aqua fitness

Suppléments disponibles pour le package Détox :

- Langouste : 25.000 CFA / personne
- Camerones : 18.000 CFA / personne
- Massage : 25.000 CFA / personne

Réservez votre expérience

Laissez-vous porter par vos envies.

Contactez-nous pour personnaliser votre séjour : massages, champagne, yoga, dîners privés...

À La Maison de Clara, Boutique Hôtel, chaque instant se transforme en souvenir inoubliable.

+221 33 957 15 12

contact@laisondeclara.com

Ngaparou, Sénégal

LA MAISON DE
CLARA

Info pratiques



Horaires

Heure d'entrée : 14h00

Heure de sortie : 12h00

Late checkout disponible sur demande
et selon disponibilité (20.000 cfa)

Le petit déjeuner est servi entre
08h00 à 11h00

Restaurant : 12h à 15h - 18h à 22h

Bar : ferme à 23h

Code Wifi

jordan2021



LA MAISON DE
CLARA



Follow us



Follow us



Review us



Review us on
Tripadvisor



Scannez pour nous suivre ou
laisser votre avis