

LES FORMULES BUFFETS

FORMULE SOLO

9,90€

Buffer d'entrées ou Buffer de desserts

FORMULES DUO

18,90€

Buffer d'entrées + Plat du chef
ou Plat du chef + Buffer de desserts

FORMULE EXPRESS

15,90€

Buffer d'entrées + Buffer de desserts

FORMULE GOURMANDE

24,90€

Buffer d'entrées + Plat du chef
+ Buffer de desserts

LES PLATS DU CHEF

Les deux recettes de poisson de "dernière pêche" suivant arrivage

Pièce du boucher,
garniture du moment, petite verdurette

Tartare de bœuf (180gr) coupé au couteau, préparé par nos soins,
pommes frites « rustique », verdurette

Blanquette de veau traditionnelle
Petits légumes, riz sauvage "Pilaf"



DÉCOUVREZ VOTRE PROGRAMME DE FIDÉLITÉ

GAGNEZ DES POINTS ET TRANSFORMEZ-LES EN PRIVILÈGES !

Le Café Barrière est ouvert tous les jours Service midi de 12h00 à 14h30
Service du soir de 19h00 à 22h00 la semaine, et de 19h00 à 22h30 les Week-ends et veilles de jours fériés

LES ENTRÉES

Duo de foies gras	15,00€
Foie gras au gruë de cacao et terrine de foie gras au Pineau des Charentes et poire pochée, chutney de figues et noix, pain d'épices rière	
Déclinaison autour du saumon	13,00€
Opéra de saumon fumé en lasagnes d'encre de seiche, gravelax de saumon, marinade de citron vert et vanille	
Aumônière de noix de Saint-Jacques et langoustines	13,00€
Trio de légumes mitonnés, sauce crème de corail	
6 huîtres spéciales Marennes Oléron n°3 (Maison Mier)	12,00€
9 huîtres spéciales Marennes Oléron n°3 (Maison Mier)	17,00€
12 huîtres spéciales Marennes Oléron n°3 (Maison Mier)	22,00€



LES PLATS

Les plats du Chef	13,50€
Filet de turbot, Crème de corail d'oursin (buffer+4€)	18,90€
tombée de pois gourmands en persillade, trio de légumes	
Filet de bar (buffer +4€)	18,90€
Sauce au Pineau, poêlée de cèpes et pleurotes, Opéra aux deux légumes	
Tournedos de Thon (buffer+3€)	16,00€
«Façon burger», fromage Comté, galette de pommes de terre et salade verte	
L'entrecôte de bœuf grillée (300gr) (buffer +6€)	20,90€
Sauce au choix (poivre ou béarnaise), pommes de terre rustiques et salade verte	
Noisette de bœuf, pépite de foie gras (suppl 4€)	18,90€
jus de veau corsé, petits légumes, écrasé de pomme de terre	
Le Casi' Burger (buffer+3€)	16,50€
Bœuf haché snacké, oignons, champignons, tranche de Comté, sauce béarnaise et frites	



LES DESSERTS

Le "Mac Pink Lady"	8,00€
Cœur de framboise en coque de macarons, Confit de fruits rouges, tulipe glacée	
Le "Café-Praliné"	8,00€
Crème brûlée sur biscuit au pralin, mousse au café Sauce caramel beurre salé, glace confiture de lait	
Duo entremet chocolat et agrumes au thé vert	8,00€
Laurent Cluzelaud	
Café gourmand	7,00€
Chocolat ou café liégeois	7,50€
Trilogie de sorbets	7,00€

LES MENUS

MENU PONTA

30,90€

LES ENTRÉES

Foie gras au grué de cacao

Chutney figues et noix, toast de pain d'épices

OU

Aumônière de noix de Saint-Jacques et langoustines

Trio de légumes mitonnés, sauce crème de corail

OU

Assiette Terre et mer à partager (pour 2 personnes)

Terrine de foie gras au Pineau des Charentes, chutney de poire, toast brioché
Pressé de tartare de Saint-Jacques aux fines herbes et son carpaccio vanille



LES PLATS

Filet de turbot, Crème de corail d'oursin

tombée de pois gourmands en persillade, trio de légumes

OU

Filet de bar

Sauce au Pineau, poêlée de cèpes et pleurotes,
Opéra aux deux légumes

OU

Noisette de bœuf, pépite de foie gras

jus de veau corsé, petits légumes, écrasé de pomme de terre



LES DESSERTS

Le "Mac Pink Lady"

Cœur de framboise en coque de macarons,
Confit de fruits rouges, tulipe glacée

OU

Duo entremet chocolat et agrumes au thé vert

Laurent Cluzelaud

OU

Buffer de desserts

MENU BAMBINO

9,90€

SERVI JUSQU'À 12 ANS

Filer de poisson ou steak haché frais

(pommes frites ou légumes)



Buffer de desserts



Jus de fruit ou Coca-Cola 20cl ou Sirop à l'eau

LES BOISSONS

VINS DE NOTRE RÉGION

	15cl	37,5cl	75cl
Rouge "Tradition", Domaine GARDRAT IGP Charentais	3,60€		16,60€
Blanc "Colombard", Domaine GARDRAT IGP Charentais	3,20€		14,60€
Rosé «Rosae», Domaine GARDRAT IGP Charentais	3,20€		14,60€
Blanc Chardonnay "Perles Blanches " IGP Charentais " Ile d'Oléron 50 cl		12,60€	
Rosé Cabernet "Perle Grise " IGP Charentais " Ile d'Oléron 50cl		12,60€	
Rouge Merlot "Naturellement Bio" IGP Charentais " Ile d'Oléron 50cl		12,60€	

VINS ROUGES

	15cl	37,5cl	75cl
Bordeaux AOC Dourthe N°1	4,60€	-	23,00€
Médoc AOC Grande Réserve		13,50€	22,00€
Côtes de Bordeaux AOC - Cadillac Château de Ricaud			25,00€
Graves AOC Château Hautes Gravières			27,00€
Montagne Saint Emilion AOC Château Teyssier		19,00€	34,00€
Pessac Léognan AOC Château Naudin Larchey	7,40€	-	36,00€
Saint Estèphe AOC Château Héritage Le Boscq	7,60€		38,00€
St-Nicolas de Bourgueil AOC Les Javaux	4,60€	-	23,00€

VINS BLANCS

	15cl	37,5cl	75cl
Bordeaux AOC Dourthe N°1 blanc	4,40€	-	22,00€
Bordeaux AOC Entre Deux Mers, Grande Réserve			19,00€
Loupiac AOC «Grande Réserve», moelleux	4,80€	-	25,00€
Sancerre AOC Les Colinettes	7,20€	22,50€	35,00€
Perit Chablis AOC Boileau			29,00€
IGP Pays d'Oc Chardonnay Les Bories Blanques			18,00€

VINS ROSÉS

	15cl	37,5cl	75cl
Bordeaux AOC Dourthe N°1	4,40€	-	22,00€
Bordeaux AOC Château Landereau		14,80€	21,40€
Côtes de Provence AOP M de Minuty	5,80€	-	29,00€

VINS LUCIEN BARRIÈRE

	15cl	37,5cl	75cl
ROUGES			
Pessac Léognan AOP Dada de Rouillac	8,50€	-	38,00€
IGP Rosine Syrah Domaine Stéphane Ogier	8,50€	-	38,00€
Côtes du Rhône AOC Château de Montfaucon	5,50€		26,00€
BLANCS			
Bouzeron AOC Louis Jadot	6,90€	-	32,00€
Sancerre AOC Domaine Vacheron		-	42,00€
ROSÉ			
Côtes de Provence AOP Petit Saint-Maur	4,60€	-	22,50€

LES POTS

	15cl	37,5cl	46cl
Bordeaux AOC rouge			10,00€
St Nicolas de Bourgueil AOC			14,00€
IGP Pays d'Oc Sauvignon, blanc			10,00€
Côtes de Provence AOP Valadas, rosé			10,00€

CHAMPAGNES AOC

		12cl	75cl
Fouquet's Brut Cuvée Tradition		8,00€	46,00€
Moët et Chandon Brut Impérial		10,00€	65,00€
Moët et Chandon Rosé Impérial		11,00€	69,00€
Veuve Clicquot Brut Carte Jaune			75,00€

EAUX MINÉRALES

	50cl	100cl
Vittel, Evian, Badoit, San Pellegrino	3,00€	4,00€

Nouveau dans votre restaurant : prolongez votre plaisir en rapportant votre bouteille chez vous.

Prix nets en euros TTC, service compris. (TVA selon la législation en vigueur)
 Origine des viandes : Française
 Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.
 Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour
www.mangerbouger.fr