

## LES FORMULES BUFFETS

### FORMULE SOLO

**9,90€**

Buffer D'entrées ou Buffer de desserts

### FORMULES DUO

**19,40€**

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

### FORMULE EXPRESS

**16,40€**

Buffer d'entrées + Buffets 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

Cocotte de moules ( env 700gr), pommes frites  
sauce au choix (roquefort, marinère ou mouclade)



**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 19h30 à 22h30 la semaine, et de 19h30 à 23h00 les Week-ends et veilles de jours fériés

## LES ENTRÉES

<b>Duo de foies gras</b> Foie gras en croûte de pain d'épices et terrine de foie gras aux poires, chutney de rhubarbe et framboise, petit pain Bretzel	<b>15,00€</b>
<b>Déclinaison autour du saumon</b> Tartare de saumon au gingembre et coriandre, gravelax de saumon au sel fou de l'île de Ré	<b>12,00€</b>
<b>Opéra de chair de crabe aux agrumes,</b> Piquillos aux légumes marinés, vinaigrette au Wasabi	<b>12,00€</b>
<b>6 huîtres spéciales Marennes Oléron n°3 (Maison Mier)</b>	<b>12,50€</b>
<b>9 huîtres spéciales Marennes Oléron n°3 (Maison Mier)</b>	<b>17,50€</b>
<b>12 huîtres spéciales Marennes Oléron n°3 (Maison Mier)</b>	<b>22,50€</b>



## LES PLATS

<b>Les plats du Chef</b>	<b>13,60€</b>
<b>Tournedos de Thon "façon burger" (buffer+3€*)</b> tranche Comté, galette de pommes de terre et salade verte	<b>16,00€</b>
<b>Ballottine de filets de rouget et daurade (buffer+3€*)</b> boulgour aux épices, fagot asperges vertes lardé sauce beurre blanc au salicorne	<b>17,60€</b>
<b>Filet de bar (buffer+4€*)</b> sauce Savora à l'aneth, opéra forestier bouchon de courgette	<b>18,90€</b>
<b>Le Casi' Burger (buffer+3€*)</b> Bœuf haché snacké, oignons, champignons, tranche de Comté, sauce béarnaise et frites	<b>16,50€</b>
<b>Magret de canard cuit basse température (buffer+4€*)</b> sauce aux griottes et jus corsé poêlée de légumes verts, écrasé de pommes vitelottes	<b>18,60€</b>
<b>L'entrecôte de bœuf (env 300 gr) (buffer+6€*)</b> sauce au choix (poivre au béarnaise) pomme de terre rustique, salade verte	<b>20,90€</b>

\*sur les formules buffets Duo et Gourmande

## LES DESSERTS

<b>Coulant chocolat amer</b> quenelle crémeux pistache, crème anglaise parfum café	<b>7,60€</b>
<b>Perle mousse vanille et citron vert</b> Granité de pamplemousse à la menthe poivrée	<b>7,60€</b>
<b>Café gourmand</b>	<b>7,00€</b>
<b>Chocolat ou café liégeois</b>	<b>7,50€</b>
<b>Trilogie de sorbers</b>	<b>7,00€</b>

## LES MENUS

### MENU PONTA

30,90€

#### LES ENTRÉES

**Foie gras en croûte de pain d'épices et noisettes**  
Chutney de rhubarbe et framboise, petit pain Bretzel

OU

**Opéra de chair de crabe aux agrumes,**  
Piquillos aux légumes marinés, vinaigrette au Wasabi

OU

**Déclinaison autour du saumon**  
Tartare de saumon au gingembre et coriandre,  
gravelax de saumon au sel fou de l'île de Ré



#### LES PLATS

**Ballottine de filets de rouger et daurade**  
boulgour aux épices, fagot asperges vertes lardé  
sauce beurre blanc au salicorne

OU

**Filet de bar**  
sauce Savora à l'aneth, opéra forestier  
bouchon de courgette

OU

**Magret de canard cuit basse température**  
sauce aux griottes et jus corsé  
poêlée de légumes verts, écrasé de pommes vitelottes



#### LES DESSERTS

**Coulant chocolat amer**  
quenelle crémeux pistache, crème anglaise parfum café

OU

**Perle mousse vanille et citron vert**  
Granité de pamplemousse à la menthe poivrée

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	<b>3,60€</b>		<b>16,80€</b>
Blanc "Colombard", Domaine GARDRAT IGP Charentais	<b>3,20€</b>		<b>14,60€</b>
Rosé «Rosae», Domaine GARDRAT IGP Charentais	<b>3,20€</b>		<b>14,60€</b>
Blanc Chardonnay "Perles Blanches " IGP Charentais " Ile d'Oléron 50 cl		<b>13,60€</b>	
Rosé Cabernet "Perle Grise " IGP Charentais " Ile d'Oléron 50cl		<b>13,60€</b>	
Rouge Merlot "Naturellement Bio" IGP Charentais " Ile d'Oléron 50cl		<b>13,60€</b>	

## VINS ROUGES

	15cl	37,5cl	75cl
Bordeaux AOC Dourthe N°1	<b>4,60€</b>	-	<b>23,00€</b>
Médoc AOC Grande Réserve		<b>14,00€</b>	<b>23,00€</b>
Côtes de Bordeaux AOC - Cadillac Château de Ricaud			<b>26,00€</b>
Graves AOC Château Hautes Gravières			<b>28,00€</b>
Montagne Saint Emilion AOC Château Teyssier		<b>20,00€</b>	<b>35,00€</b>
Pessac Léognan AOC Château Naudin Larchey	<b>7,60€</b>	-	<b>38,00€</b>
Saint Estèphe AOC Château Héritage Le Boscq	<b>7,80€</b>		<b>39,00€</b>
St-Nicolas de Bourgueil AOC Les Javaux	<b>4,80€</b>	-	<b>24,00€</b>

## VINS BLANCS

	15cl	37,5cl	75cl
Bordeaux AOC Dourthe N°1 blanc	<b>4,60€</b>	-	<b>23,00€</b>
Bordeaux AOC Entre Deux Mers, Grande Réserve			<b>20,00€</b>
Loupiac AOC «Grande Réserve», moelleux	<b>4,90€</b>	-	<b>26,00€</b>
Sancerre AOC Les Ormeaux	<b>7,20€</b>	<b>22,50€</b>	<b>35,00€</b>
Petit Chablis AOC Boileau			<b>31,00€</b>
IGP Pays d'Oc Chardonnay Les Bories Blanques			<b>18,00€</b>

## VINS ROSÉS

	15cl	37,5cl	75cl
Bordeaux AOC Dourthe N°1	<b>4,60€</b>	-	<b>23,00€</b>
Bordeaux AOC Château Landereau		<b>15,80€</b>	<b>22,00€</b>
Côtes de Provence AOP M de Minuty	<b>5,90€</b>	-	<b>30,00€</b>

## VINS LUCIEN BARRIÈRE

	15cl	37,5cl	75cl
<b>ROUGES</b>			
Pessac Léognan AOP Dada de Rouillac	<b>8,50€</b>	-	<b>40,00€</b>
IGP Rosine Syrah Domaine Stéphane Ogier	<b>8,50€</b>	-	<b>40,00€</b>
Côtes du Rhône AOC Château de Monfaucon	<b>5,60€</b>		<b>27,00€</b>
<b>BLANCS</b>			
Bouzeron AOC Louis Jadot	<b>6,90€</b>	-	<b>33,00€</b>
Sancerre AOC Domaine Vacheron		-	<b>42,00€</b>
<b>ROSÉ</b>			
Côtes de Provence AOP Petit Saint-Maur	<b>4,60€</b>	-	<b>22,50€</b>

## LES POTS

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

## CHAMPAGNES AOC

	12cl	75cl
Fouquet's Brut Cuvée Tradition	<b>8,00€</b>	<b>46,00€</b>
Moët et Chandon * Brut Impérial	<b>10,00€</b>	<b>65,00€</b>
Moët et Chandon * Rosé Impérial	<b>11,00€</b>	<b>69,00€</b>
Dom Pérignon 2006*		<b>220€</b>
Champagne sur Glace		
Moët et Chandon * Ice Impérial	<b>11,00€</b>	<b>69,00€</b>
Moët et Chandon * Ice Impérial Rosé		<b>79,00€</b>

## EAUX MINÉRALES

	50cl	100cl
Vittel, San Pellegrino	<b>3,20€</b>	<b>4,00€</b>

**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](http://www.mangerbouger.fr)