

## 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

Filet de volaille farci aux asperges  
duo de fèves vertes et pois gourmands en persillade, purée de vitelotte



**5% DE RÉDUCTION SUR VOTRE ADDITION**  
sur présentation de la carte lors de la commande

La carte Casinopass est disponible gratuitement sur simple présentation d'une pièce d'identité à l'accueil.

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

<b>Duo de foies gras</b>	<b>15,00€</b>
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	
<b>Déclinaison autour du saumon</b>	<b>13,00€</b>
Opéra de saumon fumé en lasagnes d'encre de seiche, gravelax de saumon, marinade de citron vert et vanille	
<b>Aumônière de noix de Saint-Jacques et langoustines</b>	<b>13,00€</b>
Trio de légumes mitonnés, sauce crème de corail	
<b>6 huîtres spéciales Marennes Oléron n°3 (Maison Mier)</b>	<b>12,00€</b>
<b>9 huîtres spéciales Marennes Oléron n°3 (Maison Mier)</b>	<b>17,00€</b>
<b>12 huîtres spéciales Marennes Oléron n°3 (Maison Mier)</b>	<b>22,00€</b>



## LES PLATS

<b>Les plats du Chef</b>	<b>14,90€</b>
<b>Filet de bar rôti (buffer +4€)</b>	<b>18,90€</b>
Sauce Champagne, purée de patates douces et asperges vertes lardées	
<b>La Cotriade de la Mer (buffer+5€)</b>	<b>19,40€</b>
Saumon, cabillaud, rouget, noix de Saint-Jacques, Sauce vin blanc, julienne de carottes-courgettes et riz sauvage façon pilaf	
<b>Tournedos de Thon (buffer+3€)</b>	<b>16,00€</b>
«Façon burger», fromage Comté, galette de pommes de terre et salade verte	
<b>L'entrecôte de bœuf grillée (300gr) (buffer +6€)</b>	<b>20,90€</b>
Sauce au choix (poivre ou béarnaise), pommes de terre rustiques et salade verte	
<b>Le Casi' Burger (buffer+3€)</b>	<b>16,50€</b>
Bœuf haché snacké, oignons, champignons, tranche de Comté, sauce béarnaise et frites	
<b>Cœur de longe de porc farcie au foie gras et cèpes, (buffer +3€)</b>	<b>16,50€</b>
jus de veau au thym, fleur aux deux légumes, pomme de terre forestière	



## LES DESSERTS

<b>Le "Mac Pink Lady"</b>	<b>8,00€</b>
Cœur de framboise en coque de macarons, Confit de fruits rouges, tulipe glacée	
<b>Le "Café-Praliné"</b>	<b>8,00€</b>
Crème brûlée sur biscuit au pralin, mousse au café Sauce caramel beurre salé, glace confiture de lait	
<b>Café gourmand</b>	<b>7,00€</b>
<b>Chocolat ou café liégeois</b>	<b>7,50€</b>
<b>Trilogie de sorbets</b>	<b>7,00€</b>

## LES MENUS

### MENU PONTA

**30,90€**

#### LES ENTRÉES

##### Foie gras au grué de cacao

Chutney figues et noix, toast de pain d'épices

ou

##### Déclinaison autour du saumon

Opéra de saumon fumé en lasagnes d'encre de seiche, gravelax de saumon, marinade de citron vert et vanille

ou

##### Aumônière de noix de Saint-Jacques et langoustines

Trio de légumes mitonnés, sauce crème de corail



#### LES PLATS

##### Filer de bar rôti

Sauce Champagne, purée de patates douces et asperges vertes lardées

ou

##### La Cotriade de la Mer

Saumon, cabillaud, rouget, noix de Saint-Jacques, Sauce vin blanc, julienne de carottes-courgettes et riz sauvage façon pilaf

ou

##### Cœur de longe de porc farcie au foie gras et cèpes,

jus de veau au thym, fleur aux deux légumes, pomme de terre forestière



#### LES DESSERTS

##### Le "Mac Pink Lady"

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

ou

##### Le "Café-Praliné"

Crème brûlée sur biscuit au pralin, mousse au café Sauce caramel beurre salé, glace confiture de lait

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>16,60€</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>12,40€</b>	
Rosé Cabernet "Perle Grise " IGP Charentais " Ile d'Oléron 50cl		<b>12,40€</b>	
Rouge Merlot "Naturellement Bio" IGP Charentais " Ile d'Oléron 50cl		<b>12,40€</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>13,00€</b>	<b>22,00€</b>
Côtes de Bordeaux AOC - Cadillac Château de Ricaud			<b>25,00€</b>
Graves AOC Château Hautes Gravières			<b>27,00€</b>
Montagne Saint Emilion AOC Château Teyssier		<b>19,00€</b>	<b>34,00€</b>
Pessac Léognan AOC Château Naudin Larchey	<b>7,40€</b>	-	<b>36,00€</b>
Saint Estèphe AOC Château Héritage Le Boscq	<b>7,40€</b>		<b>36,00€</b>
Domaine de la Noue St-Nicolas de Bourgueil AOC	<b>4,60€</b>	-	<b>23,00€</b>
Bourgogne AOC Pinot Noir, Frédéric Magnien			<b>34,00€</b>

## VINS BLANCS

	15cl	37,5cl	75cl
Bordeaux AOC Dourthe N°1 blanc	<b>4,40€</b>	-	<b>22,00€</b>
Bordeaux AOC Entre Deux Mers, Grande Réserve			<b>19,00€</b>
Loupiac AOC «Grande Réserve», moelleux	<b>4,80€</b>	-	<b>25,00€</b>
Sancerre AOC Les Colinettes	<b>7,00€</b>	<b>22,00€</b>	<b>34,00€</b>
Petit Chablis AOC Boileau			<b>28,00€</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>4,40€</b>	-	<b>22,00€</b>
Bordeaux AOC Château Landereau		<b>14,80€</b>	<b>21,40€</b>
Côtes de Provence AOP M de Minuty	<b>5,60€</b>	-	<b>28,00€</b>

## VINS LUCIEN BARRIÈRE

	15cl	37,5cl	75cl
<b>ROUGES</b>			
Médoc AOC Cru Bourgeois Château Patache d'Aux	<b>6,20€</b>	-	<b>28,00€</b>
Côteaux du Languedoc AOP Château l'Hospitalet, Art de vivre, G. Bertrand	<b>5,80€</b>	-	<b>26,00€</b>
<b>BLANCS</b>			
IGP Pays d'Oc Chardonnay de la Chevalière, bio	<b>4,20€</b>	-	<b>19,60€</b>
Pessac Léognan AOC Dada de Rouillac	<b>8,80€</b>	-	<b>38,00€</b>
<b>ROSÉ</b>			
Côtes de Provence AOP Petit Saint-Maur	<b>4,60€</b>	-	<b>23,50€</b>

## LES POTS

		46cl
Bordeaux AOC rouge		<b>10,00€</b>
St Nicolas de Bourgueil AOC		<b>14,00€</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>7,80€</b>	<b>42,00€</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>
Veuve Clicquot Brut Carte Jaune		<b>75,00€</b>

## EAUX MINÉRALES

	50cl	100cl
Vittel, Evian, Badoir, San Pellegrino	<b>3,00€</b>	<b>3,80€</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)