

LES FORMULES BUFFETS (SPÉCIAL PÂQUES)

FORMULE SOLO

FORMULES DUO

24,90€

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

FORMULE EXPRESS

24,90€

Buffer d'entrées + Buffets de desserts

FORMULE GOURMANDE

29,90€

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

LES PLATS DU CHEF

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

Brochette d'onglet de bœuf, sauce au poivre
oignon rouge confit, pommes grenailles à la fleur de sel

Selle D'agneau en croûte d'herbes, sauce au thym
mojettes de Vendée, caponata de légumes orientales



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 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 tiède	15,00€
Déclinaison autour du saumon Opéra de saumon fumé en lasagnes d'encre de seiche, gravelax de saumon, marinade de citron vert et vanille	13,00€
Aumônière de noix de Saint-Jacques et langoustines Trio de légumes mitonnés, sauce crème de corail	13,00€
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

Choucroute de la mer aux baie de Genièvre Pommes vapeur, sauce beurre blanc	19,90€
Tournedos de Thon «Façon burger», fromage Comté, galette de pommes de terre et salade verte	16,00€
L'entrecôte de bœuf grillée (300gr) Sauce au choix (poivre ou béarnaise), pommes de terre rustiques et salade verte	20,90€
Le Casi' Burger Bœuf haché snacké, oignons, champignons, tranche de Comté, sauce béarnaise et frites	16,50€
Brochette d'onglet de bœuf, sauce au poivre Oignon rouge confit, pommes grenailles à la fleur de sel	16,50€



LES DESSERTS

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

LES MENUS

MENU PONTA

30,90€

LES ENTRÉES

Foie gras au gruë 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



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

Choucroute de la mer aux baies de Genièvre

Pommes vapeur, sauce beurre blanc

OU

OU

Brochette d'onglet de bœuf, sauce au poivre

Oignon rouge confit, pommes grenailles à la fleur de sel



LES DESSERTS

Le "Café-Praliné"

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

OU

Le "Mac Pink Lady"

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

OU

Buffer de desserts

Duo entremet chocolat et agrumes au thé vert

Laurent Cluzelaud

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€
Rouge Merlot "Naturellement Bio" IGP Charentais " Ile d'Oléron 50cl		12,60€	
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€	

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