

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

Ballotine de volaille
farci d'un méli-mélo de légumes au gingembre, purée de vitelotte

Cassolette de moules (800gr), pommes frites sauce au bleu, marinière ou mouclade
servie les midis du mardi au vendredi



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 19h30 à 22h30 la semaine et de 19h30 à 23h00 les week end et veilles de jours fériés

LES ENTRÉES

Duo de foies gras Foie gras au Pineau des Charentes & terrine de foie gras à l'Armagnac, poire pochée, chutney de fruits de saison et roast de brioche maison	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€
Maraîchère de chair de crabe et gambas cœur de mangue, julienne de légumes croquants à la coriandre	10,00€
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

Les plats du Chef	14,90€
Pavé de maigre de l'Estuaire (buffer+3€) sauce vierge au basilic, flan de butternut bouchon de courgette farcie	17,90€
Filet de bar rôti (buffer +4€) Sauce Champagne, purée de patates douces et asperges vertes lardées	18,90€
L'entrecôte de bœuf grillée (300gr) (buffer +6€) Sauce au choix (poivre ou béarnaise), pommes de terre rustiques et salade verte	20,90€
Le Casi' Burger (buffer+3€) Bœuf haché snacké, oignons, champignons, tranche de Comté, sauce béarnaise et frites	16,50€
Tournedos de Thon (buffer+3€) «Façon burger», fromage Comté, galette de pommes de terre et salade verte	16,00€
Magret de canard à la plancha (buffer+3€) sauce parfum nectarine, pommes de terre grenaille de l'île de Ré lit d'épinard en persillade	17,90€



LES DESSERTS

Le Mac Exotique Carpaccio d'ananas, jus vanillé, graines de passion, tulipe dentelle, sorbet mangue	8,00€
Le Maracudja gianduja et arabica Sauce cacao, glace marbré café-vanille	8,00€
Café gourmand	7,00€
Trilogie de sorbets en coque de macaron	7,00€
Chocolat ou café liegeois	7,50€

LES MENUS

MENU PONTA

30,90€

LES ENTRÉES

Foie gras au Pineau des Charentes et grué de cacao
Chutney "pommes d'amour", toast brioché aux noix

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

Maraîchère de chair de crabe et gambas
cœur de mangue, julienne de légumes croquants à la coriandre

LES PLATS

Filer de bar rôti
Sauce Champagne, purée de patates douces
et asperges vertes lardées

OU

Pavé de maigre de l'Estuaire
sauce vierge au basilic, flan de butternut
bouchon de courgette farcie

OU

Magret de canard à la plancha
sauce parfum nectarine, pommes de terre grenaille de l'île de Ré
lit d'épinard en persillade

LES DESSERTS

Le Maracudja gianduja et arabica
Sauce cacao, glace marbré café-vanille

OU

Le Mac Exotique
Carpaccio d'ananas, jus vanillé,
graines de passion, tulipe denfelle, sorbet mangue

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€
Rouge Merlot "Naturellement Bio" IGP Charentais " Ile d'Oléron 50cl		12,40€	
Blanc Chardonnay "Perles Blanches " IGP Charentais " Ile d'Oléron 50 cl		12,40€	
Rosé Cabernet "Perle Grise " IGP Charentais " Ile d'Oléron 50cl		12,40€	

VINS ROUGES

	15cl	37,5cl	75cl
Bordeaux AOC Dourthe N°1	4,60€	-	23,00€
Médoc AOC Grande Réserve		13,00€	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	7,40€		36,00€
Domaine de la Noue St-Nicolas de Bourgueil AOC	4,60€	-	23,00€
Bourgogne AOC Pinot Noir, Frédéric Magnien			34,00€

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	7,00€	22,00€	34,00€
Petit Chablis AOC Boileau			28,00€
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	5,60€	-	28,00€

VINS LUCIEN BARRIÈRE

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

LES POTS

		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	7,80€	42,00€
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€	3,80€

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