

## 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 lundi 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

<b>Duo de foies gras</b> 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	<b>15,00€</b>
<b>Déclinaison autour du saumon</b> Opéra de saumon fumé en lasagnes d'encre de seiche, gravelax de saumon, marinade de citron vert et vanille	<b>13,00€</b>
<b>Maraîchère de chair de crabe et gambas</b> cœur de mangue, julienne de légumes croquants à la coriandre	<b>10,00€</b>
<b>6 huîtres spéciales Marennes Oléron n°3 (Maison Miet)</b>	<b>12,00€</b>
<b>9 huîtres spéciales Marennes Oléron n°3 (Maison Miet)</b>	<b>17,00€</b>
<b>12 huîtres spéciales Marennes Oléron n°3 (Maison Miet)</b>	<b>22,00€</b>



## LES PLATS

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



## LES DESSERTS

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

## 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	<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>
Rouge "Naturellement Bio" IGP Charentais " Ile d'Oléron bout 50cl		<b>13,40€</b>	
Blanc "Naturellement Bio" IGP Charentais " Ile d'Oléron bout 50 cl		<b>13,40€</b>	
Rosé "Naturellement Bio" IGP Charentais " Ile d'Oléron bout 50cl		<b>13,40€</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)