

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 de bœuf du boucher, garniture du moment, petite verdurette

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

Aiguillette de volaille
farci d'un méli-mélo de légumes au gingembre,
purée de vitelotte, carottes et fèves vertes



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 22h30 la semaine et de 19h00 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, churney de fruits de saison et roast de brioche maison	15,00€
Tarte sablée « Noix de Saint-Jacques » à la provençale Confiture de poivrons et oignons rouges, coulis de betterave acidulé	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€
Les 6 huîtres spéciales Marennes Oléron n°3	12,00€
Les 9 huîtres spéciales Marennes Oléron n°3	17,00€
Les 12 huîtres spéciales Marennes Oléron n°3	22,00€



LES PLATS

Médailon de veau lardé (buffer +3€) Sauce au foie gras, lit d'épinards en persillade, pommes grenailles au romarin et fleur de sel	17,90€
Filet de bar rôti (buffer +4€) Sauce Champagne, purée de patates douces et asperges vertes lardées	18,90€
La Cotriade de la Mer (buffer +6€) Saumon, cabillaud, rouget, noix de Saint-Jacques, Sauce vin blanc, julienne de carottes-courgettes et riz sauvage façon pilaf	20,90€
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€
Les plats du Chef	14,90€
Tournedos de Thon (buffer+3€) «Façon burger», galette de pommes de terre et salade verte	16,00€



LES DESSERTS

Le Mac Exotique Carpaccio d'ananas, jus vanillé, graines de passion, tulipe dentelle et sorbet mangu	8,00€
Le Maracudja gianduja et arabica Sauce cacao et glace café blanc	8,00€
Café gourmand	7,00€

LES MENUS

MENU PONTA

30,90€

LES ENTRÉES

Foie gras au Pineau des Charentes

Chutney de fruits de saison, 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

Tarte sablée « Noix de Saint-Jacques » à la provençale

Confiture de poivrons et oignons rouges, coulis de betterave acidulé



LES PLATS

Filet de bar rôti

Sauce Champagne, purée de patates douces et asperges vertes lardées

ou

Médailon de veau lardé

Sauce au foie gras, lit d'épinards en persillade, pommes grenailles au romarin et fleur de sel

ou

La Corriade de la Mer

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



LES DESSERTS

Le Maracudja gianduja et arabica

Sauce cacao et glace café blanc

ou

Le Mac Exotique

Carpaccio d'ananas, jus vanillé, graines de passion, tulipe dentelle et sorbet mangu

Menu Bambino

Menu Bambino
servi jusqu'à 12 ans

Jus de fruit ou Coca-Cola 20cl

Buffer de desserts

Filet de poisson ou steak haché frais
(pommes frites ou légumes)

LES BOISSONS

VINS DE NOTRE RÉGION

Rouge "Tradition", Domaine GARDRAT IGP Vins Charentais		75cl	16,60€
Blanc "Colombard", Domaine GARDRAT IGP Vins Charentais			14,60€
Rosé «Rosae», Domaine GARDRAT IGP Vins Charentais			14,60€

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 Teysier		19,00€	34,00€
Pessac Léognan AOC Château Naudin Larchay	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 AU VERRE BARRIÈRE

		15cl	37,5cl	75cl
ROUGES				
Médoc AOC Cru Bourgeois Château Parache 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 Domaine de la Noue, rouge		13,00€
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€

BOISSONS CHAUDES

Café expresso		2,00€
Thés, infusions		2,90€

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