

# À la carte

Scan me and get  
our menus  
in your language



## Entrées

<b>6 Huîtres de l'île de Ré</b>	<b>12€90</b>
<b>Buffer d'entrées à volonté</b>	<b>10€90</b>
<b>Assiette du mareyeur</b> (3 huîtres, bulots, crevettes roses)	<b>13€90</b>

## Plats

<b>Notre sélection de plat du Chef</b>	<b>15€90</b>
<b>Tartare de bœuf gourmand (360gr)</b> préparé cru ou poêlé, pommes frites et salade	<b>22€90</b>

## Pause Gourmande

<b>Croque Monsieur</b> pommes frites, salade	<b>10€90</b>
<b>Burger Végétarien</b> (steak végétarien, oignon, tomate cornichon, cheddar, salade et pommes frites)	<b>13€90</b>

## Desserts

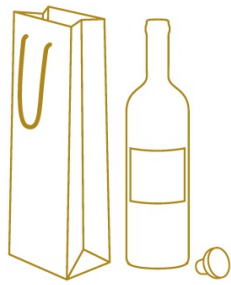
<b>Buffet de desserts à volonté</b>	<b>8€30</b>
<b>Baba au rhum et sa crème fouettée</b>	<b>8€30</b>
<b>Omelette norvégienne au Grand Marnier</b>	<b>8€30</b>
<b>Café ou Thé gourmand by Barrière</b>	<b>8€30</b>
<b>Dame blanche</b> glace vanille, sauce chocolat et crème fouettée	<b>7€80</b>
<b>Pêche Melba</b> glace vanille, pêche, coulis fruits rouges et crème fouettée	<b>7€80</b>
<b>Chocolat liégeois</b> glace chocolat, glace vanille, sauce chocolat et crème fouettée	<b>7€80</b>
<b>Café liégeois</b> glace café, glace vanille, sauce café et crème fouettée	<b>7€80</b>

### Menu Pitchoune \* **11€50**

jusqu'à 12 ans

**Escalope de saumon, tagliatelles  
ou Steak haché, frites  
Buffer de desserts à volonté**





## SERVICES & DÉLICES

### NOUVEAU DANS VOTRE RESTAURANT

Prolongez votre plaisir en rapportant  
votre bouteille chez vous



# Menu Découverte

~~29€50~~

**24€90\***

\*non cumulable avec les points Carré VIP



Kir pétillant

Buffer d'entrées à volonté

Plat du Chef au choix



# Les formules buffets

---

## Menu sur le pouce

Valable du lundi midi au vendredi midi, hors jours fériés

**Entrée / Dessert 15€90**

Buffer d'entrées à volonté + Buffer de desserts à volonté

## Menus Duos

Valable du lundi midi au vendredi midi, hors jours fériés

**Entrée / Plat 19€90**

Buffer d'entrées à volonté + Plat du Chef

**Plat / Dessert 19€90**

Plat du Chef + Buffer de desserts à volonté

## Menu Trio

**Entrée / Plat / Dessert 24€90**

Buffer d'entrées à volonté + Plat du Chef + Buffer de desserts à volonté



### Découvrez

votre programme de fidélité  
Gagnez des points et transformez-les en privilèges !

## Plats du Chef

**15€90**

### Le plat du jour

(consulter notre ardoise)

### Entrecôte (env. 240gr) à la plancha

pommes frites, salade verte et sauce béarnaise

### Escalope de saumon à la plancha

duo épinards et champignons, sauce safranée

### Tartare de bœuf (180gr)

préparé (sans œuf) cru ou poêlé, pommes frites et salade

### Filet de poulet sauce forestière

et ses tagliatelles fraîches

### Dos de cabillaud vapeur

fondue de poireaux au chorizo, crème de parmesan

### Sauté de veau Marengo

pommes de terre grenailles

### Le Burger by Barrière

(bœuf steak haché, oignon, tomate, cornichon, cheddar, salade, pommes frites)

### Camembert rôti

jambon cru, pommes de terre et sa salade verte

### Brochette de noix de Saint-Jacques (sup +8€)

au piment d'Espelette et son méli-mélo de légumes et tagliatelles de courgette sauce aux œufs de truite

### Filet de bar avec peau (sup +7€)

poêlée de légumes de saison et pommes de terre grenailles, velouré safrané

### Côte de bœuf (env. 450gr) à la plancha (sup +9€)

échalotes confites en persillade, pommes frites

# Les vins

Services  
& Délices



**NOUVEAU DANS VOTRE RESTAURANT**

Prolongez votre plaisir en rapportant  
votre bouteille chez vous

## Les Blancs

	75cl	37,5cl	15cl
<b>Maine au Bois</b> IGP vin de pays charentais	<b>19€00</b>	-	-
<b>Dourthe N°1 sauvignon</b> AOC Bordeaux	<b>23€00</b>	<b>14€50</b>	<b>4€80</b>
<b>Louis Jador</b> AOC Bouzeron	<b>32€00</b>	-	<b>6€90</b>
<b>La Petite Ruche</b> AOC Crozes Hermitage	<b>37€00</b>	-	-
<b>Domaine Vacheron</b> AOC Sancerre	<b>42€00</b>	-	<b>9€50</b>
<b>Chemin d'Eolie</b> AOC Muscadet Sèvres & Maine sur Lie	<b>19€00</b>	-	-
 <b>Château de Montgueret</b> AOC Coteaux du Layon, moelleux	<b>28€00</b>	-	<b>6€10</b>
<b>La Bardine</b> AOC Menerou-Salon	<b>31€00</b>	-	-

## Les Rosés

<b>Maine au Bois</b> IGP Vin de Pays Charentais	<b>19€00</b>	-	-
<b>Dourthe N°1</b> AOC Bordeaux	<b>23€00</b>	<b>14€50</b>	<b>4€80</b>
<b>Maur &amp; More</b> AOP Côtes de Provence	<b>21€00</b>	-	<b>4€50</b>
<b>L'insoumise Fiefs Vendéens</b> AOC Mareuil	<b>20€00</b>	<b>13€00</b>	-

## Vins en pichets

	50cl	25cl
<b>IGP Vin de Pays Charentais</b> Blanc, Rosé, Rouge	<b>9€90</b>	<b>6€20</b>

## Les Rouges

	75cl	37,5cl	15cl
<b>Maine au Bois</b> IGP Vin de Pays Charentais	<b>19€00</b>	-	-
<b>Dada de Rouillac</b> AOC Pessac-Léognan	<b>38€00</b>	-	<b>8€50</b>
<b>Baron de Boutisse</b> AOC Saint-Émilion Grand Cru	<b>36€00</b>	-	-
<b>Château Ludeman la Côte</b> AOC Graves	<b>24€00</b>	-	-
<b>Dourthe N°1</b> AOC Bordeaux	<b>23€00</b>	<b>14€50</b>	<b>4€80</b>
<b>Château de la Haute Libarde</b> AOC Côtes de Bourg	<b>22€00</b>	-	-
<b>Domaine de la Noue</b> AOC St Nicolas de Bourgueil	<b>24€00</b>	<b>14€50</b>	-
<b>Domaine des Champs Fleuris</b> AOC Saumur-Champigny	<b>24€00</b>	-	<b>5€10</b>
<b>La Bardine</b> AOC Menerou-Salon	<b>31€00</b>	-	-
<b>L'insoumise Fiefs Vendéens</b> AOC Mareuil	<b>20€50</b>	<b>13€50</b>	-
<b>Les Meysonniers Chapoutier</b> AOC Crozes-Hermitage	<b>33€00</b>	-	-
<b>Domaine Stéphane Ogier</b> IGP Rosine Syrah	<b>38€00</b>	-	<b>8€50</b>
<b>Château de Montfaucon</b> AOC Côtes du Rhône	<b>26€00</b>	-	<b>5€50</b>
<b>Cazal Viel</b> AOC Saint Chinian	<b>23€00</b>	-	-

# Les boissons

---

## Champagnes

	75cl	10cl
Fouquet's Brut	48€00	8€00
Fouquet's Rosé	52€00	-
Moët et Chandon Brut Impérial	65€00	10€00
Moët et Chandon Rosé Impérial	69€00	11€00
Veuve Clicquot Brut "Carte jaune"	75€00	-
Dom Pérignon Millésime 2000	220€00	-

## Eaux minérales

Vittel, Evian, Badoit, San Pellegrino et Eau de Perrier	100cl	3€90
Vittel, Evian, Badoit, San Pellegrino et Eau de Perrier	50cl	3€40
Perrier	33cl	3€40
Vittel	25cl	2€80

## Boissons Chaudes

Expresso, Décaféiné	1€90
Noisette, Décaféiné-Noisette	2€00
Double expresso / Décaféiné, Café crème, Cappuccino	3€50
Thé, Infusion	2€50
thé( Breakfast, Darjeeling, Earl Grey, Jasmin, fruits rouges, caramel, Lapsang souchong, thé vert menthe)	
Infusion (camomille, verveine, tilleul, menthe poivrée)	
Chocolat chaud Monbana	3€50
Irish Coffee, French Coffee	7€50

## Apéritifs

Ricard	2cl	2€80
Pastis 51	2cl	2€80
Martini Rosso, Bianco	5cl	4€80
Campari	5cl	4€80
Suze	5cl	4€80

### Vins Apéritifs

Porto Rouge ou Sandeman Ruby, blanc	5cl	4€80
Pineau des Charentes	5cl	4€50

### Les Kirs

Kir Vin blanc	10cl	3€60
Kir Pétillant	10cl	4€60
Kir Royal	10cl	8€10

(Crème Cartron cassis, pêche, mûre, framboise et fraise des bois)

## Bières

	25cl	50cl
Heineken blonde	3€90	7€60
Affligem blonde (bière d'abbaye)	4,00€	7€80
Edelweiss blanche	3€90	7€60
Monaco, Panaché	3€90	7€60

### Bouteilles

Desperados	33cl	4€90
Pelforth brune	33cl	4€80
Heineken sans alcool	33cl	3€60
Mort subite (bière blanche ou Kriek Lambic)	33cl	4€90
Lagunitas (bière India Pale Ale)		5,20€

---

# Les boissons

## Alcools

### Whiskies

Blends	2cl	4cl
J&B	4€20	5€90
Chivas Regal Premium 12 ans		7€30
Johnnie Walker Black Label 12 ans		8€50

### Single Malts

Lagavulin 16 ans		8€50
Talisker 10 ans		8€50

### États-Unis

Jack Daniel's (Tennessee)		7€30
Four Roses (Bourbon)		7€30

### Irlandais

Jameson Premier		6€90
-----------------	--	------

### Les Vodkas

Smirnoff Red		5€90
Absolut		6€90
Belvédère		7€30

### Les Rhums Blancs

Bacardi		5€90
Havana Club 3 ans, Anejo especial		5€90
Havana 7 ans		7€30
Saint James blanc		5€90
Cachaça		5€90

### Liqueurs

Bailey's, Malibu Coco, Cointreau		6€20
Grand Marnier, Ger 27		6€20

Accompagnement soda ou jus de fruit	1€00
Accompagnement de canette Red Bull	3€00

## Cocktails

### Mojitos

Mojito 15cl	8€70
Rhum, menthe, citron vert, eau gazeuse, sucre de canne	

Mojito Royal 15cl	10€60
Rhum, menthe, citron vert, Champagne, sucre de canne	

Atlantic Mojito 15cl	8€70
Cognac VS, menthe, citron vert, eau gazeuse, sucre de canne	

Mojito Fraise 15cl	8€70
Rhum, menthe, citron vert, purée de fraise, eau gazeuse, sucre de canne	

Mojito Passion 15cl	8€70
Rhum, menthe, citron vert, purée de passion, eau gazeuse, sucre de canne	

### Mixologie

Frozen Margarita Framboise 12cl	8€70
Tequila, Cointreau, crème de framboise, sorbet framboise	

Pina colada 16cl	8€70
Rhum, jus d'ananas, purée de coco	

Caipirinha Passion 10cl	8€70
Cachaça, jus de citron vert, purée de passion, sucre de canne	

Cosmopolitan 12cl	8€70
Vodka, Cointreau, jus de cranberry, citron vert	

Bellini 12cl	8€70
Champagne et purée de pêche	

Gin fizz 15cl	8€70
Gin, jus de citron, eau gazeuse, sucre de canne	

Side Car 15cl	8€70
Cognac VS, cointreau, jus de citron jaune	

Jack Rose 15cl	8€70
Calvados, jus de citron jaune, sirop de grenadine	

## Cocktails sans alcool

Tutti frutti 15cl	6€70
Jus de pamplemousse, jus d'ananas, purée de fruits rouges	

Mango Breeze 18cl	6€70
Jus de mangue, jus de cranberry, jus de citron vert	

Virgin Mojito 20cl	6€70
Menthe, citron vert, eau gazeuse, sucre de canne	

Virgin Colada 20cl	6€70
Jus d'ananas, purée de coco	

## Digestifs, Eaux-de-vie

Cognac Gautret VS 4cl	6€90
-----------------------	------

Cognac Hennessy XO 4cl	15€20
------------------------	-------

Cognac Hennessy VSOP 4cl	8€50
--------------------------	------

Calvados Drouin 4cl	8€20
---------------------	------

Eau de vie 4cl	8€50
poire William's, mirabelle ou framboise	

## Softs

### Sodas Pression

Coca-Cola, Sprite, Finley Tonic, Diabolo 33cl	3€30
---	------

### Sodas Bouteilles

Coca-Cola Zéro, Light 33cl	3€60
----------------------------	------

Orangina 25cl	3€60
---------------	------

Schweppes Agrum', Indian Tonic 25cl	3€60
-------------------------------------	------

Nestea 25cl	3€30
-------------	------

Oasis Tropical 33cl	3€30
---------------------	------

### Nectars de fruits

À base de jus concentré Granini 25cl	3€60
--------------------------------------	------

Ananas, abricot, pamplemousse, framboise, tomate, orange, pomme, cranberry, mangue, goyave, multifruits	
---	--

Les sirops Monin à l'eau	2€20
--------------------------	------

Menthe, grenadine, fraise, cerise, citron, pêche, cassis, caramel, anis, framboise, menthe glaciale, pomme verte, orange, orgeat, violette, bonbon fraise	
---	--