

## LES VINS



### LES VINS

#### VINS BLANCS

- AOC Picpoul des Lauriers**  
**AOC Bordeaux** Dourthe n°1 Sauvignon, 2017  
**AOC Sancerre** Mellot, La Gravelière, 2017  
**IGP Pays d'Oc** Rebus cave de Bessan Chardonnay

#### VINS ROUGES

- IGP Pays d'Oc** Cave de Bessan l'Hurluberlu, 2016  
**AOC Saint Chinian** Schisteil Cave de Berlou, 2016  
**AOC Faugères** L'Abbaye S Plana, 2016   
**AOC Bordeaux** Dourthe n°1  
**AOC Graves** Château La Garance, 2014  
**AOC Haut Médoc** Diane de Belgrave, 2011  
**AOC Pessac Léognan** Château La Garde, 2012  
**AOC Sancerre** Mellot le Rabault 2016/17

#### VINS ROSÉS

- IGP Pays d'Oc** Cave de Bessan, Cuvée Spéciale  
**AOC Saint Chinian** Schisteil Cave de Berlou, 2016  
**AOC Faugères** Château Haut Lignièrès, 2016  
**AOC Côtes de Provence** M Minuty, 2017  
**AOC Côtes de Provence** Cuvée Lampe de Méduse, Cru Classé, 2016

#### LE POT LYONNAIS

- IGP Pays d'Oc** Cave de Bessan, rouge  
**IGP Pays d'Oc** Cave de Bessan, rosé  
**IGP Pays d'Oc** Cave de Bessan, blanc

	15cl	37,5cl	50cl	75cl
	-	-	15,00€	18,00€
	4,70€	14,50€	-	23,00€
	-	-	-	36,00€
	-	-	-	17,00€
	-	-	-	17,00€
	-	13,00€	15,00€	18,00€
	-	15,00€	18,00€	24,00€
	4,70€	14,50€	-	23,00€
	-	-	-	28,00€
	-	22,00€	-	33,00€
	-	-	-	38,00€
	-	24,00€	-	36,00€
	-	-	-	17,00€
	-	13,00€	15,00€	18,00€
	-	-	17,00€	20,00€
	-	-	-	32,00€
	-	25,00€	32,00€	42,00€
	4,00€			46cl 12,00€
	4,00€			12,00€
	4,00€			12,00€

Services  
& Délices



### NOUVEAU DANS VOTRE RESTAURANT

Prolongez votre plaisir en rapportant  
votre bouteille chez vous

TARIFS DES BOISSONS MAJORÉS DE 10% À PARTIR DE 22H00

## LES BIÈRES



### PRESSION

Heineken  
Affligem  
Panaché, Monaco

25cl

3,50€  
3,80€  
3,70€

### BOUTEILLES

Desperados 33cl  
Sol 33cl  
Grimbergen Blanche 33cl  
Pelfort Brune 30cl  
Heineken 33cl  
Heineken O.O 33cl  
Accompagnement sirop 2cl

5,30€  
5,30€  
5,30€  
5,00€  
4,50€  
4,00€  
0,60€

## BOISSONS FRAÎCHES



### LES SODAS & JUS DE FRUITS

Coca-Cola, Light, Zero 33cl  
Schweppes Indian Tonic, Agrum' 25cl  
Orangina, Oasis Tropical 33cl  
Gini 25cl  
Red Bull 25cl  
Sirop Monin 25cl  
Menthe, fraise, ...  
Diabolo sirop Monin 25cl  
Jus de Fruits et Nectars Granini 25cl  
Orange, Pamplemousse, Abricot, Ananas,  
Pomme, Framboise, Tomato, Multifruit

3,80€  
3,60€  
3,80€  
3,60€  
4,80€  
2,60€  
3,40€  
3,70€

### LES EAUX MINÉRALES

Vittel, San Pellegrino 25cl  
Vittel, San Pellegrino 50cl  
Vittel, San Pellegrino 100cl  
Perrier 33cl

2,90€  
3,50€  
4,50€  
3,40€

## NOS VINS AU VERRE - 15CL

### LA SÉLECTION BARRIÈRE

Réalisée par Manuel Peyronder,  
Meilleur Sommelier de France  
[www.chaisdoeuvre.fr](http://www.chaisdoeuvre.fr)

- **AOC Menerou-Salon 2017** 9.00€  
Domaine Paul-Henry Pellé  
*Ce beau sauvignon est un blanc élancé, frais et digeste, reînté d'agrumes et de menthol. Un must pour éveiller les papilles.*
- **AOC Perit Chablis 2017** 10.00€  
Domaine Christophe  
*Vibrant de minéralité par ses notes crayeuses et iodées, ce Petit Chablis est un hommage aux sols calcaires du nord de la Bourgogne et une des plus belles lectures de l'appellation.*
- **AOC Crozes-Hermitage 2015** BIO 11.00€  
Domaine Combiér  
*Une syrah de grand style, suave et parfumée signée par le maître absolu de l'appellation: Laurent Combiér !*
- **IGP Var Les Auréliens 2015** BIO 7.50€  
Domaine Triennes  
*Un grand rouge du Sud, sans les stigmates du Sud ! C'est toute la promesse de Triennes qui dans cette cuvée assemble l'épice de belles syrahs, au charisme du cabernet sauvignon !*
- **AOC Côtes de Provence "Maur & More" 2017** 6.00€  
Château Saint-Maur  
*Cet illustre Cru Classé des Côtes de Provence rend hommage au terroir millénaire du Massif des Maur, près de Saint-Tropez. Modèle d'équilibre et de sincérité aromatique, il évoque l'abricot frais, les agrumes et le fenouil. Incontournable en Provence !*

TARIFS DES BOISSONS MAJORÉS DE 10% À PARTIR DE 22H00

## LES APÉRITIFS



Kir vin Blanc crème Carrton 12cl  
 Kir Champagne 12cl  
 Martini Bianco, Rosso 6cl  
 Porto Sandeman ruby 6cl  
 Americano Maison 12cl

4,00€  
 9,50€  
 4,00€  
 4,00€  
 7,00€

AOC Muscar de Frontignan 6cl  
 Apérol Spritz 12cl  
 Campari 6cl  
 Ricard, Pastis 4cl  
 Suze 4cl

4,00€  
 8,00€  
 4,00€  
 4,00€  
 4,00€

## LES COCKTAILS



### MIXOLOGIE

Mojito classic 20cl  
 Mojito Champagne 20cl  
 Mojito fruits rouges 20cl  
 Mojito pomme 20cl  
 Mojito By Barrière 20cl  
 Cosmopolitan 12cl  
 Cuba libre 20cl  
 Margarita 12cl  
 Piña colada 20cl

9,00€  
 10,00€  
 9,00€  
 9,00€  
 9,00€  
 9,00€  
 7,00€  
 9,00€  
 9,00€

### SANS ALCOOL

Virgin Mojito 20cl  
 Virgin Piña 20cl  
 Bora Bora 20cl  
 Pineapple sweet 20cl

7,00€  
 7,00€  
 7,00€  
 7,00€

## LES BULLES



### CHAMPAGNES AOC

Fouquer's Brut  
 Cuvée Tradition  
 Moët et Chandon  
 Brut Impérial  
 Moët et Chandon  
 Rosé Impérial

	15cl	75cl
Fouquer's Brut Cuvée Tradition	9,00€	55,00€
Moët et Chandon Brut Impérial	11,50€	70,00€
Moët et Chandon Rosé Impérial	12,50€	80,00€

### CHAMPAGNES AOC

Veuve Clicquot  
 Brut Carte Jaune

### PÉTILLANT

Prosecco Andrea Berro  
 Brut

	15cl	75cl
Veuve Clicquot Brut Carte Jaune	-	95,00€
Prosecco Andrea Berro Brut	5,00€	35,00€



## DÉCOUVREZ VOTRE PROGRAMME DE FIDÉLITÉ

GAGNEZ DES POINTS ET TRANSFORMEZ-LES EN PRIVILÈGES !

TARIFS DES BOISSONS MAJORÉS DE 10% À PARTIR DE 22H00

## LES WHISKIES



**J&B Rare** 2cl  
**J&B Rare** 4cl  
**Johnnie Walker Black Label** 4cl  
**Jack Daniel's** 4cl  
**Cardhu single malt** 4cl

4,00€  
 6,50€  
 9,00€  
 7,00€  
 9,00€

**Jameson** 4cl  
**Whisky japonais Hibiki** 4cl  
**Whisky japonais Yamazaki 12 ans** 4cl

6,50€  
 9,50€  
 12,00€

**Accompagnement soda** 10cl  
 (hors Red Bull)

1,50€

## LES ALCOOLS



**Rhum Saint James blanc**  
**Rhum Havana Club 3 ans**  
**Rhum Bacardi**  
**Rhum Havana Club 7 ans**  
**Rhum Don Papa**  
**Rhum Zacapa**  
**Tequila Sauza Blanco**

4cl  
 6,00€  
 6,50€  
 6,50€  
 7,50€  
 7,50€  
 9,00€  
 6,00€

**Gin Gordon's**  
**Gin Bombay Sapphire, Tanqueray**  
**Vodka Smirnoff Red**  
**Vodka Belvédère**  
**Vodka Grey Goose**

4cl  
 6,00€  
 7,00€  
 6,00€  
 7,50€  
 8,00€

**Accompagnement soda** 10cl  
 (hors Red Bull)

1,50€

## LES BOISSONS CHAUDES



**Café, Décaféiné**  
**Café au lait ou Café crème**  
**Double Espresso**

1,80€  
 2,20€  
 3,50€

**Cappuccino, Chocolat chaud**  
**Thé, Infusion** Pascal Hamour  
**Irish Coffee**  
 whisky Jameson, café, crème fouettée

3,80€  
 3,00€  
 8,00€

## LES DIGESTIFS



**Cognac**  
 Hennessy Fine VSOP  
**Armagnac**  
 Chateau de Laubade VSOP  
**Calvados Drouin**

4cl  
 7,00€  
 7,00€  
 7,00€

**Eau-de-vie** Poire Williams Cartron  
**Eau-de-vie** Framboise Cartron  
**Get 27, Get 31**  
**Bailey's, Cointreau, Malibu**

4cl  
 7,00€  
 7,00€  
 6,00€  
 6,00€

## TARIFS DES BOISSONS MAJORÉS DE 10% À PARTIR DE 22H00

Prix nets en euros, taxes et service compris. Disponibilité des produits en fonction des arrivages.  
 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Modes de règlements acceptés : chèque, espèce, visa, mastercard, ticker restaurant, chèque de table, chèque déjeuner, pass restaurant