



17 Novembre 2021

**INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE
POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES**



Gluten

Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales

1 boule de glace & 1 boisson

6 Huîtres de Bouzigues N° 3 huîtres Ostréiculteur Mr BIANQUET (Selon Arrivage)

Aiguillettes de poulet panées, frites

Coupe Ardechoise Glace Vanille, Glace Marron, Crème de Marron, Meringue, Amande Effilée, Chantilly

Croque Barrière, salade

L'os à moelle gratiné accompagné de pain toasté

L'aile de raie à la grenobloise accompagnée de sa sauce aux agrumes et de son riz pilaf

La brochette d'onglet de boeuf accompagnée de sa sauce cèpes et de ses frites, 300gr

La poire belle-hélène garnie de glace vanille, de poire, sauce chocolat et de sa chantilly

La tartine de chèvre toastée accompagnée de sa salade mélangée

La terrine de nos campagnes

Le burger montagnard steak Angus, lard grillé, from à raclette sauce miel et moutarde à l'ancienne, frites

Le Café ou Thé Gourmand Déclinaison de quatre mini-douceurs

Le Café ou Thé Gourmand mini tatin, crème brûlée, glace vanille, mini fondant chocolat

Le Cheesecake du Bistro cheesecake citron vert, spéculoos

Le Panini Barrière Poulet Fromage - Jambon Mozzarella -3 fromages au choix

Le Panini végétarien

Le saumon en gravlax accompagné de son fromage frais au citron vert

Le velouté de potimarron du bistro accompagné de lard croustillant et croûtons

Les poireaux en vinaigrette accompagnés de leur vinaigrette aux condiments et de leur chiffonnade de jambon cru

Les profiteroles du Bistro garnies de leur boule de glace vanille et de leur coulis de chocolat

Planche de charcuterie jambon cru serrano, pancetta, chorizo, saucisson sec

Salade de lentilles Oeuf Poché et Lard Croustillant

Sorrisi Ricotta Épinard Crème d'Agrumes et Parmigiano

Soupe de Poisson Croûtons, Emmental, Rouille

Suppléments garnitures Frites, Salade, Riz, Pommes de terre grenaille, haricots verts

Suppléments garnitures

Frites, salade, riz sauvage, pomme de terre grenaille

Tarte Tatin Glace Vanille

Thon Mi-Cuit à la Catalane Riz Camarguais



Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés

L'aile de raie à la grenobloise accompagnée de sa sauce aux agrumes et de son riz pilaf
Les rigatoni aux saint jacques nappées d'une sauce parmesan, tomates confites et roquette
Sorrisi Ricotta Épinard Crème d'Agrumes et Parmigiano
Soupe de Poisson Croûtons, Emmental, Rouille
Suprême de Volaille aux Cèpes Pomme de Terre Grenaille
Thon Mi-Cuit à la Catalane Riz Camarguais



Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

1 boule de glace & 1 boisson
Aiguillettes de poulet panées, frites
Coupe Ardechoise Glace Vanille, Glace Marron, Crème de Marron, Meringue, Amande Effilée, Chantilly
Crème brûlée Vanille bourbon et citron vert
Crème brûlée Vanille bourbon et citron vert
Crème brûlée beurre salé
Croque Barrière, salade
La crème brûlée du chef à la vanille
LA Pièce du boucher VBF 300 grammes, frites, salade et sauce Béarnaise
La poire belle-hélène garnie de glace vanille, de poire, sauce chocolat et de sa chantilly
Le burger montagnard steak Angus, lard grillé, from à raclette sauce miel et moutarde à l'ancienne, frites
Le Café ou Thé Gourmand Déclinaison de quatre mini-douceurs
Le Café ou Thé Gourmand mini tatin, crème brûlée, glace vanille, mini fondant chocolat
Le Cheesecake du Bistro cheesecake citron vert, spéculoos
Le velouté de potimarron du bistro accompagné de lard croustillant et croûtons
Les poireaux en vinaigrette accompagnés de leur vinaigrette aux condiments et de leur chiffonnade de jambon cru
Les profiteroles du Bistro garnies de leur boule de glace vanille et de leur coulis de chocolat
Planche de charcuterie jambon cru serrano, pancetta, chorizo, saucisson sec
Salade de lentilles Oeuf Poché et Lard Croustillant
Sorrisi Ricotta Épinard Crème d'Agrumes et Parmigiano
Suppléments garnitures Frites, Salade, Riz, Pommes de terre grenaille, haricots verts
Tarte Tatin Glace Vanille
Traditionnel tartare de bœuf au couteau Condiments préparés par nos soins, frites & salade



Poissons

Poissons et produits à base de poissons

Aiguillettes de poulet panées, frites
L'aile de raie à la grenobloise accompagnée de sa sauce aux agrumes et de son riz pilaf
Le saumon en gravlax accompagné de son fromage frais au citron vert
Les rigatoni aux saint jacques nappées d'une sauce parmesan, tomates confites et roquette
Sorrisi Ricotta Épinard Crème d'Agrumes et Parmigiano
Soupe de Poisson Croûtons, Emmental, Rouille
Thon Mi-Cuit à la Catalane Riz Camarguais



Arachides

Arachides et produits à base d'arachides

Le burger montagnard steak Angus, lard grillé, from à raclette sauce miel et moutarde à l'ancienne, frites

Le Café ou Thé Gourmand Déclinaison de quatre mini-douceurs

Le Café ou Thé Gourmand mini tatin, crème brûlée, glace vanille, mini fondant chocolat

Planche de charcuterie jambon cru serrano, pancetta, chorizo, saucisson sec

Suppléments garnitures Frites, Salade, Riz , Pommes de terre grenaille, haricots verts

Thon Mi-Cuit à la Catalane Riz Camarguais



Soja

Soja et produits à base de soja

1 boule de glace & 1 boisson

Crème brûlée Vanille bourbon et citron vert

Crème brûlée Vanille bourbon et citron vert

Crème brûlée beurre salé

Le Café ou Thé Gourmand Déclinaison de quatre mini-douceurs

Le Café ou Thé Gourmand mini tatin, crème brûlée, glace vanille, mini fondant chocolat

Le Cheesecake du Bistro cheesecake citron vert, spéculoos

Le saumon en gravlax accompagné de son fromage frais au citron vert

Le velouté de potimarron du bistro accompagné de lard croustillant et croûtons

Les poireaux en vinaigrette accompagnés de leur vinaigrette aux condiments et de leur chiffonnade de jambon cru

Suppléments garnitures Frites, Salade, Riz , Pommes de terre grenaille, haricots verts



Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

1 boule de glace & 1 boisson

Coupe Ardechoise Glace Vanille, Glace Marron, Crème de Marron, Meringue, Amande Effilée, Chantilly

Crème brûlée Vanille bourbon et citron vert

Crème brûlée Vanille bourbon et citron vert

Crème brûlée beurre salé

Croque Barrière, salade

L'aile de raie à la grenobloise accompagnée de sa sauce aux agrumes et de son riz pilaf

La brochette d'onglet de boeuf accompagnée de sa sauce cèpes et de ses frites, 300gr

La crème brûlée du chef à la vanille

LA Pièce du boucher VBF 300 grammes, frites, salade et sauce Béarnaise

La poire belle-hélène garnie de glace vanille, de poire, sauce chocolat et de sa chantilly

La tartine de chèvre toastée accompagnée de sa salade mélangée

La terrine de nos campagnes

La trilogie de fromage camembert, tome, crottin de chèvre

Le burger montagnard steak Angus, lard grillé, from à raclette sauce miel et moutarde à l'ancienne, frites

Le Café ou Thé Gourmand Déclinaison de quatre mini-douceurs

Le Café ou Thé Gourmand mini tatin, crème brûlée, glace vanille, mini fondant chocolat

Le Cheesecake du Bistro cheesecake citron vert, spéculoos

Le saumon en gravlax accompagné de son fromage frais au citron vert

Le suprême de volaille aux morilles accompagné de ses pommes de terre grenaille rôties à l'ail

Le velouté de potimarron du bistro accompagné de lard croustillant et croûtons

Les poireaux en vinaigrette accompagnés de leur vinaigrette aux condiments et de leur chiffonnade de jambon cru

Les profiteroles du Bistro garnies de leur boule de glace vanille et de leur coulis de chocolat

Les rigatoni aux saint jacques nappées d'une sauce parmesan, tomates confites et roquette

Les rigatoni végétariennes accompagnés d'une sauce aux cèpes ou aux morilles et gratinée au parmesan

Piña colada Rhum Saint-James, Lait de coco et jus d'ananas

Planche de charcuterie jambon cru serrano, pancetta, chorizo, saucisson sec

Sorrisi Ricotta Épinard Crème d'Agrumes et Parmigiano

Soupe de Poisson Croûtons, Emmental, Rouille

Suppléments garnitures Frites, Salade, Riz, Pommes de terre grenaille, haricots verts

Suprême de Volaille aux Cèpes Pomme de Terre Grenaille

Tarte Tatin Glace Vanille

Trilogie de fromages & noix Demi pèlardon, Tome de Lozère, Camembert AOP & mesclun

Virgin Piñacolada Jus d'ananas et lait de coco



Fruits à coques

Fruits à coques : amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, de pécan, de macadamia, du Brésil, du Queensland et produits à base de ces fruits

1 boule de glace & 1 boisson

Aiguillettes de poulet panées, frites

Coupe Ardechoise Glace Vanille, Glace Marron, Crème de Marron, Meringue, Amande Effilée, Chantilly

La brochette d'onglet de boeuf accompagnée de sa sauce cèpes et de ses frites, 300gr

LA Pièce du boucher VBF 300 grammes, frites, salade et sauce Béarnaise

La trilogie de fromage camembert, tome, crottin de chèvre

Le burger montagnard steak Angus, lard grillé, from à raclette sauce miel et moutarde à l'ancienne, frites

Le Café ou Thé Gourmand Déclinaison de quatre mini-douceurs

Le Café ou Thé Gourmand mini tatin, crème brûlée, glace vanille, mini fondant chocolat

Le Cheesecake du Bistro cheesecake citron vert, spéculoos

Les poireaux en vinaigrette accompagnés de leur vinaigrette aux condiments et de leur chiffonnade de jambon cru

Planche de charcuterie jambon cru serrano, pancetta, chorizo, saucisson sec

Soupe de Poisson Croûtons, Emmental, Rouille

Suppléments garnitures Frites, Salade, Riz, Pommes de terre grenaille, haricots verts

Suprême de Volaille aux Cèpes Pomme de Terre Grenaille

Tarte Tatin Glace Vanille

Thon Mi-Cuit à la Catalane Riz Camarguais

Trilogie de fromages & noix Demi pèlardon, Tome de Lozère, Camembert AOP & mesclun



Céleri

Céleri et produits à base de céleri

L'aile de raie à la grenobloise accompagnée de sa sauce aux agrumes et de son riz pilaf

La brochette d'onglet de boeuf accompagnée de sa sauce cèpes et de ses frites, 300gr

LA Pièce du boucher VBF 300 grammes, frites, salade et sauce Béarnaise

Le burger montagnard steak Angus, lard grillé, from à raclette sauce miel et moutarde à l'ancienne, frites

Les poireaux en vinaigrette accompagnés de leur vinaigrette aux condiments et de leur chiffonnade de jambon cru

Sorrisi Ricotta Épinard Crème d'Agrumes et Parmigiano

Suppléments garnitures Frites, Salade, Riz, Pommes de terre grenaille, haricots verts

Suprême de Volaille aux Cèpes Pomme de Terre Grenaille

Thon Mi-Cuit à la Catalane Riz Camarguais



Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde

L'os à moelle gratiné accompagné de pain toasté

L'aile de raie à la grenobloise accompagnée de sa sauce aux agrumes et de son riz pilaf

La brochette d'onglet de boeuf accompagnée de sa sauce cèpes et de ses frites, 300gr

LA Pièce du boucher VBF 300 grammes, frites, salade et sauce Béarnaise

La tartine de chèvre toastée accompagnée de sa salade mélangée

Le burger montagnard steak Angus, lard grillé, from à raclette sauce miel et moutarde à l'ancienne, frites

Le saumon en gravlax accompagné de son fromage frais au citron vert

Le velouté de potimarron du bistro accompagné de lard croustillant et croûtons

Les poireaux en vinaigrette accompagnés de leur vinaigrette aux condiments et de leur chiffonnade de jambon cru

Salade de lentilles Oeuf Poché et Lard Croustillant

Suppléments garnitures Frites, Salade, Riz , Pommes de terre grenaille, haricots verts

Thon Mi-Cuit à la Catalane Riz Camarguais



Sésame

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Le Cheesecake du Bistro cheesecake citron vert, spéculoos

Les poireaux en vinaigrette accompagnés de leur vinaigrette aux condiments et de leur chiffonnade de jambon cru

Suppléments garnitures Frites, Salade, Riz , Pommes de terre grenaille, haricots verts

Thon Mi-Cuit à la Catalane Riz Camarguais



Sulfites

Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2 total)

- AOC Provence "Maur & More" Château Saint-Maur
 - AOC Bordeaux Dourthe n°1 Sauvignon,
 - AOC Bordeaux Dourthe Sauvignon N°1
- AOC bordeaux supérieur chateau pey la tour
 - AOC Faugères Sylva plana
 - AOC Faugères L'Abbaye S Plana
 - AOC Graves Château La Garance
 - AOC Haut Médoc Diane de Belgrave
 - AOC Pessac Léognan Château La Garde
 - AOC Picpoul Gaujal ludovic
 - AOC Picpoul des Lauriers AOC Languedoc
 - AOC Saint Chinian Sylva plana
 - AOC Sancerre les colinettes
 - AOC Sauternes "Ange d'or" Bordeaux Dourthe
 - AOC Sauternes "Ange d'or" Bordeaux Dourthe
 - AOC Sauternes " "Ange d'or" Bordeaux Dourthe
 - AOP Pic saint loup le loup dans la bergerie
 - AOP Pic st loup le loup dans la bergerie
 - AOP Pic st loup Millesime sud
 - AOP Picpoul de Pinet Gaujal ludovic
 - IGP Pays d'Oc Domaine de l'octroi
 - IGP Pays d'Oc Domaine de l'octroi
 - IGP Pays d'Oc Domaine de l'octroi
 - IGP Pays d'Oc Cave de Bessan, Cuvée Spéciale

L'aile de raie à la grenobloise accompagnée de sa sauce aux agrumes et de son riz pilaf

La crème brûlée du chef à la vanille

LA Pièce du boucher VBF 300 grammes, frites, salade et sauce Béarnaise

La poire belle- hélène garnie de glace vanille, de poire, sauce chocolat et de sa chantilly

La tartine de chèvre toastée accompagnée de sa salade mélangée

La terrine de nos campagnes

Le burger montagnard steak Angus, lard grillé,from à raclette sauce miel et moutarde à l'ancienne, frites

Le Cheesecake du Bistro cheesecake citron vert, spéculoos

Le saumon en gravlax accompagné de son fromage frais au citron vert

Le velouté de potimarron du bistro accompagné de lard croustillant et croûtons

■ Les Collinettes Joseph Mellot

Les poireaux en vinaigrette accompagnés de leur vinaigrette aux condiments et de leur chiffonnade de jambon cru

Les rigatoni végétariennes accompagnés d'une sauce aux cèpes ou aux morilles et gratinée au parmesan

■ Maur & More - Château Saint-Maur AOC Cotes de Provence

Planche de charcuterie jambon cru serrano, pancetta, chorizo, saucisson sec

■ Prosecco Andrea Berro Brut

Salade de lentilles Oeuf Poché et Lard Croustillant

Suppléments garnitures Frites, Salade, Riz , Pommes de terre grenaille, haricots verts

Thon Mi-Cuit à la Catalane Riz Camarguais



Lupin

Lupin et produits à base de lupin

Crème brûlée Vanille bourbon et citron vert

Crème brûlée Vanille bourbon et citron vert

Crème brûlée beurre salé

Le Cheesecake du Bistro cheesecake citron vert, spéculoos

Les poireaux en vinaigrette accompagnés de leur vinaigrette aux condiments et de leur chiffonnade de jambon cru

Suppléments garnitures Frites, Salade, Riz , Pommes de terre grenaille, haricots verts

Thon Mi-Cuit à la Catalane Riz Camarguais



Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques

6 Huîtres de Bouzigues N° 3 huîtres Ostréiculteur Mr BIANQUET (Selon Arrivage)

Les rigatoni aux saint jacques nappées d'une sauce parmesan, tomates confites et roquette

Sorrisi Ricotta Épinard Crème d'Agrumes et Parmigiano

Thon Mi-Cuit à la Catalane Riz Camarguais