12 Juillet 2025

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

2 boules de glace

3 boules de glace

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

Aiguillettes de poulet panées, frites

Baba au rhum Glace rhum raisin

Brownie Crème anglaise et chantilly

Cappuccino de pêches Soupe froide de pêches, sorbet pêche de vigne et chantilly

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

Croque Barrière salade

Crumble pomme et sirop d'érable

Entrecôte sauce poivre Servie avec frites et salade

Exemple FG cesar salad test

L'arancini végétarien

L'opéra café Sauce chocolat et noisettes hachées

La boule de glace Parfums = Rhum raisin, Citron, Café, Vanille, Fraise et Chocolat

La brioche façon pain perdu Sauce caramel et glace vanille

La brochette de volaille Accompagnée de pommes de terre au four et sauce poivre

La bruschetta chèvre, confit d'oignons et miel

La bruschetta chèvre, miel et confit d'oignons

La bruschetta de légumes rôtis Courgettes, aubergines, poivrons, cébettes, feta et tapenade d'olives noires

La charlotte au capuccino

La côte d'agneau (double côte) Accompagnée de gnocchis au parmesan et tomates confites

La côte de veau double Accompagnée de pommes de terre grenaille et jus au thym

La forêt noire

La mousse au chocolat Sauce caramel et brisures de spéculoos

La pavlova crème de marrons

La Pavlova du bistro coco et grenade

La pièce du boucher Filet de bœuf 180gr, accompagné d'une sauce béarnaise, frites et salade

La planche de charcuterie Jambon crû, coppa, rosette, salami, beurre et cornichons

La planche de charcuterie Saucisson de montagne, Salami, Coppa , Jambon Cru, Cornichons, Beurre

La poire façon belle-helène Glace vanille, poires, sauce chocolat et chantilly

La poitrine de porc et polenta sauce meurette

La rillette de crabe au citron vert et avocat Accompagnée de pain nordique

La salade césar aux croustillants de poulet Romaine, parmesan, poulet pané, anchois, câpres, croutons

menuonline.fr / Droits réservés

La salade d'automne Salade Romaine, noix, fromage bleu et gésiers de volaille
La salade Grecque du Bistro Sucrine, féta, tomates confites, artichauts , poivrons piquillos et vinaigrette
La sardinette du Bistro Servie avec mouillettes de pain focaccia
La soupe de poisson Servie avec croutons, rouille et emmental râpé
La tarte citron meringuée
La tarte fine aux pommes Accompagnée d'une boule vanille et de sauce caramel
La tartine de chèvre toastée accompagnée de sa salade mélangée
La terrine de canard Salade et cornichons
Le baba au rhum Accompagné d'une boule de glace rhum raisins et chantilly
Le burger du Bistro Steak haché 180gr, parmesan, tomates confites, pesto, cornichons et frites
Le burger du Bistro Steak haché 180gr, fromage raclette, bacon mayonnaise, servi avec des frites
Le burger végétarien Galette végétale, fromage raclette, mayonnaise, servi avec des frites
Le burger végétarien Galette végétale, parmesan, tomates confites, pesto, cornichons et frites
Le café gourmand Assortiment de mignardises et café ou thé au choix
Le carpaccio d'ananas Et sorbet ananas
Le chèvre frais, caviar d'aubergine et jambon cru Accompagné de pain nordique
Le crémeux de choux-fleurs et magret fumé Noisettes et huile verte
Le demi magret de canard sauce à l'orange Accompagné de polenta et salade
Le dos de cabillaud Accompagné d'un wok de légumes et bouillon gingembre citronnelle
Le filet de canette Accompagné d'un risotto au parmesan et sauce miel orange
Le filet de daurade royale Accompagné d'un coulis de poivron rouge et riz pilaf au chorizo
Le filet de loup Accompagné de légumes de printemps et sauce citron
Le filet de loup, écrasé de patate douce et sauce citron
Le finger du Bistro chocolat et noisettes
Le foie gras de canard accompagné de brioche et confiture du moment
Le gaspacho de tomates et dés de feta Croûtons et brunoise de concombre
Le gratin de poires et crème d'amande Servi avec une boule de glace miel noisette
Le Jarret d'agneau, poêlée de carottes et panais
Le moelleux au caramel Accompagné de chantilly et boule de glace caramel
Le moelleux au chocolat Servi avec crème anglaise, chantilly et noisettes hachées
Le poireau vinaigrette et harengs fumés Crème aigrelette (crème fraîche, citron, persil)
Le risotto parmesan et crevettes panko
Le steak de thon à la plancha Accompagné d'un duo de courgettes et sauce Thaï
Le tartare de bœuf au couteau Condiments préparés par nos soins, frites et salade
Le tataki de boeuf Cacahuètes et sauce thaï
Le tataki de thon Cacahuètes et sauce thaï
Le velouté de potimarron du bistro accompagné de lard croustillant et croûtons
Le velouté de potiron et huile de truffe Accompagné de croutons
Les beignets de crevettes et aïoli
Les filets de rougets Accompagnés d'une tatin de légumes et vinaigrette d'olives noires
Les gaufres "Bistro" Servies avec Nutella et boule de glace vanille
Les linguines et lamelles de seiches Coulis de poivrons et parmesan
Les œufs "morille" Oeufs pochés, crème de morilles et bacon
Les oeufs mayonnaise Mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, pickles d'oignons et roquette
Les profiteroles au chocolat et chantilly
Les Saint Jacques, bisque et fondue de poireaux
Les seiches à la plancha du Bistro Accompagnées d'une tatin de légumes et sauce vierge
Médaillon de lotte, sauce façon bourride et aïoli Accompagné de pommes de terre et carottes
Paleron de boeuf et pommes de terre grenaille Sauce marchand de vin
Salade de lentilles Oeuf Poché et Lard Croustillant
Salade façon César avec stick de mozzarella panés Romaine, parmesan, mozzarella panée, anchois, câpres, croutons
Sorrisi Ricotta Épinard Créme d'Agrumes et Parmiggiano
Soupe de Poisson Croûtons, Emmental, Rouille

menuonline.fr / Droits réservés

Suppléments garnitures Frites, Salade, Haricots verts, Risotto parmesan et Tatin de légumes

Suppléments garnitures
Frites, salade, riz sauvage, pomme de terre grenaille

Suprême de pintade sauce aux cèpes Accompagné d'une purée de panais

Tarte Tatin Glace Vanille

Tarte tatin aux pommes Sauce caramel

Thon Mi-Cuit à la Catalane Riz Camarguais

Tiramisu traditionnel

Vol au vent aux morilles

Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés

La rillette de crabe au citron vert et avocat Accompagnée de pain nordique

Le dos de cabillaud Accompagné d'un wok de légumes et bouillon gingembre citronnelle

Le risotto parmesan et crevettes panko

Les beignets de crevettes et aïoli

Les Saint Jacques, bisque et fondue de poireaux

Médaillon de lotte, sauce façon bourride et aïoli Accompagné de pommes de terre et carottes

Rigatoni aux crevettes Sauce parmesan

Sorrisi Ricotta Épinard Créme d'Agrumes et Parmiggiano

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

2 boules de glace

3 boules de glace

Baba au rhum Glace rhum raisin

Brownie Crème anglaise et chantilly

Cappuccino de pêches Soupe froide de pêches, sorbet pêche de vigne et chantilly

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

Crème brulée Vanille bourbon et citron vert

Crème brulée Vanille bourbon et citron vert

Crème brûlée beurre salé

Croque Barrière salade

Crumble pomme et sirop d'érable

Entrecôte sauce poivre Servie avec frites et salade

L'entrecôte sauce poivre 220 grammes, frites, salade et sauce au poivre

L'île flottante Sauce caramel

L'opéra café Sauce chocolat et noisettes hachées

La boule de glace Parfums = Rhum raisin, Citron, Café, Vanille, Fraise et Chocolat

La brioche façon pain perdu Sauce caramel et glace vanille

La bruschetta chèvre, confit d'oignons et miel

La bruschetta de légumes rôtis Courgettes, aubergines, poivrons, cébettes, feta et tapenade d'olives noires

La charlotte au capuccino

La côte d'agneau (double côte) Accompagnée de gnocchis au parmesan et tomates confites

La côte de veau double Accompagnée de pommes de terre grenaille et jus au thym

Le Bistro Barrière Cap d'Agde - Rond Point Carré d'As, 34300 Cap d'Agde, France

menuonline.fr / Droits réservés

La crème brûlée à la vanille
La forêt noire
La pavlova crème de marrons
La Pavlova du bistro coco et grenade
La pêche façon Melba Glace vanille, amandes effilées, chantilly et coulis de fruits rouges
La pièce du boucher Filet de bœuf 180gr, accompagné d'une sauce béarnaise, frites et salade
La poire façon belle-helène Glace vanille, poires, sauce chocolat et chantilly
La poitrine de porc et polenta sauce meurette
La rillette de crabe au citron vert et avocat Accompagnée de pain nordique
La salade césar aux croustillants de poulet Romaine, parmesan, poulet pané, anchois, câpres, croutons
La soupe de fraise Fraises fraiches, boule de glace fraise, chantilly, meringue et noisettes hachées
La soupe de poisson Servie avec croutons, rouille et emmental râpé
La tarte citron meringuée
La tarte fine aux pommes Accompagnée d'une boule vanille et de sauce caramel
La terrine de canard Salade et cornichons
Le baba au rhum Accompagné d'une boule de glace rhum raisins et chantilly
Le burger du Bistro Steak haché 180gr, parmesan, tomates confites, pesto, cornichons et frites
Le burger du Bistro Steak haché 180gr, fromage raclette, bacon mayonnaise, servi avec des frites
Le burger végétarien Galette végétale, fromage raclette, mayonnaise, servi avec des frites
Le burger végétarien Galette végétale, parmesan, tomates confites, pesto, cornichons et frites
Le café gourmand Assortiment de mignardises et café ou thé au choix
Le carpaccio d'ananas Et sorbet ananas
Le chèvre frais, caviar d'aubergine et jambon cru Accompagné de pain nordique
Le demi magret de canard sauce à l'orange Accompagné de polenta et salade
Le dos de cabillaud Accompagné d'un wok de légumes et bouillon gingembre citronnelle
Le filet de canette Accompagné d'un risotto au parmesan et sauce miel orange
Le filet de daurade royale Accompagné d'un coulis de poivron rouge et riz pilaf au chorizo
Le finger du Bistro chocolat et noisettes
Le gratin de poires et crème d'amande Servi avec une boule de glace miel noisette
Le moelleux au caramel Accompagné de chantilly et boule de glace caramel
Le moelleux au chocolat Servi avec crème anglaise, chantilly et noisettes hachées
Le tartare de bœuf au couteau Condiments préparés par nos soins, frites et salade
Le tataki de boeuf Cacahuètes et sauce thaï
Le velouté de potimarron du bistro accompagné de lard croustillant et croûtons
Les beignets de crevettes et aïoli
Les gaufres "Bistro" Servies avec Nutella et boule de glace vanille
Les linguines et lamelles de seiches Coulis de poivrons et parmesan
Les œufs "morille" Oeufs pochés, crème de morilles et bacon
Les oeufs mayonnaise Mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, pickles d'oignons et roquette
Les profiteroles au chocolat et chantilly
Médaillon de lotte, sauce façon bourride et aïoli Accompagné de pommes de terre et carottes
Paleron de boeuf et pommes de terre grenaille Sauce marchand de vin
Pièce du boucher sauce béarnaise (220g) Accompagnée de frites et salade
Salade de lentilles Oeuf Poché et Lard Croustillant
Sorrisi Ricotta Épinard Créme d'Agrumes et Parmiggiano
Suppléments garnitures Frites, Salade, Haricots verts, Risotto parmesan et Tatin de légumes
Suprême de pintade sauce aux cèpes Accompagné d'une purée de panais
Tarte Tatin Glace Vanille
Tiramisu traditionnel
Vol au vent aux morilles

menuonline.fr / Droits réservés

Poissons

Poissons et produits à base de poissons

La salade césar aux croustillants de poulet Romaine, parmesan, poulet pané, anchois, câpres, croutons

La sardinette du Bistro Servie avec mouillettes de pain focaccia

La soupe de poisson Servie avec croutons, rouille et emmental râpé

Le demi magret de canard sauce à l'orange Accompagné de polenta et salade

Le dos de cabillaud Accompagné d'un wok de légumes et bouillon gingembre citronnelle

Le filet de daurade royale Accompagné d'un coulis de poivron rouge et riz pilaf au chorizo

Le filet de loup Accompagné de légumes de printemps et sauce citron

Le filet de loup, écrasé de patate douce et sauce citron

Le poireau vinaigrette et harengs fumés Crème aigrelette (crème fraîche, citron, persil)

Le steak de thon à la plancha Accompagné d'un duo de courgettes et sauce Thaï

Le tartare de saumon Agrumes et roquette

Le tataki de thon Cacahuètes et sauce thaï

Les filets de rougets Accompagnés d'une tatin de légumes et vinaigrette d'olives noires

Médaillon de lotte, sauce façon bourride et aïoli Accompagné de pommes de terre et carottes

Pavé de merlu sauce vin blanc Servi avec une purée de patate douce

Salade façon César avec stick de mozzarella panés Romaine, parmesan, mozzarella panée, anchois, câpres, croutons

Saumon fumé et fromage frais à l'aneth

Sorrisi Ricotta Épinard Créme d'Agrumes et Parmiggiano

Soupe de Poisson Croûtons, Emmental, Rouille

Thon Mi-Cuit à la Catalane Riz Camarguais

Truite et pommes de terre au four Servie accompagnée d'aïoli

Arachides

Arachides et produits à base d'arachides

2 boules de glace

3 boules de glace

L'opéra café Sauce chocolat et noisettes hachées

La boule de glace Parfums = Rhum raisin, Citron, Café, Vanille, Fraise et Chocolat

Le café gourmand Assortiment de mignardises et café ou thé au choix

Le finger du Bistro chocolat et noisettes

Le foie gras de canard accompagné de brioche et confiture du moment

Le gratin de poires et crème d'amande Servi avec une boule de glace miel noisette

Le tataki de boeuf Cacahuètes et sauce thaï

Le tataki de thon Cacahuètes et sauce thaï

Suppléments garnitures Frites, Salade, Haricots verts, Risotto parmesan et Tatin de légumes

Thon Mi-Cuit à la Catalane Riz Camarguais

menuonline.fr / Droits réservés

Soja

Soja et produits à base de soja

1 boule de glace & 1 boisson

Crème brulée Vanille bourbon et citron vert

Crème brulée Vanille bourbon et citron vert

Crème brûlée beurre salé

Exemple FG cesar salad test

L'opéra café Sauce chocolat et noisettes hachées

La bruschetta chèvre, confit d'oignons et miel

La bruschetta de légumes rôtis Courgettes, aubergines, poivrons, cébettes, feta et tapenade d'olives noires

La charlotte au capuccino

La côte d'agneau (double côte) Accompagnée de gnocchis au parmesan et tomates confites

La forêt noire

La mousse au chocolat Sauce caramel et brisures de spéculoos

La pavlova crème de marrons

La Pavlova du bistro coco et grenade

La planche de charcuterie Jambon crû, coppa, rosette, salami, beurre et cornichons

La planche de charcuterie Saucisson de montagne, Salami, Coppa , Jambon Cru, Cornichons, Beurre

La poitrine de porc et polenta sauce meurette

La salade Grecque du Bistro Sucrine, féta, tomates confites, artichauts , poivrons piquillos et vinaigrette

La soupe de poisson Servie avec croutons, rouille et emmental râpé

La tarte citron meringuée

La terrine de canard Salade et cornichons

Le burger du Bistro Steak haché 180gr, parmesan, tomates confites, pesto, cornichons et frites

Le burger du Bistro Steak haché 180gr, fromage raclette, bacon mayonnaise, servi avec des frites

Le burger végétarien Galette végétale, fromage raclette, mayonnaise, servi avec des frites

Le burger végétarien Galette végétale, parmesan, tomates confites, pesto, cornichons et frites

Le café gourmand Assortiment de mignardises et café ou thé au choix

Le demi magret de canard sauce à l'orange Accompagné de polenta et salade

Le dos de cabillaud Accompagné d'un wok de légumes et bouillon gingembre citronnelle

Le filet de daurade royale Accompagné d'un coulis de poivron rouge et riz pilaf au chorizo

Le filet de loup Accompagné de légumes de printemps et sauce citron

Le foie gras de canard accompagné de brioche et confiture du moment

Le steak de thon à la plancha Accompagné d'un duo de courgettes et sauce Thaï

Le tataki de boeuf Cacahuètes et sauce thaï

Le tataki de thon Cacahuètes et sauce thaï

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

Les gaufres "Bistro" Servies avec Nutella et boule de glace vanille

Les linguines et lamelles de seiches Coulis de poivrons et parmesan

Les œufs "morille" Oeufs pochés, crème de morilles et bacon

Les profiteroles au chocolat et chantilly

Les seiches à la plancha du Bistro Accompagnées d'une tatin de légumes et sauce vierge

Paleron de boeuf et pommes de terre grenaille Sauce marchand de vin

Suppléments garnitures Frites, Salade, Haricots verts, Risotto parmesan et Tatin de légumes

Tiramisu traditionnel

Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

1 boule de glace & 1 boisson

menuonline.fr / Droits réservés

1 boule de glace & 1 boisson
2 boules de glace
3 boules de glace
Baba au rhum Glace rhum raisin
Brownie Crème anglaise et chantilly
Cappuccino de pêches Soupe froide de pêches, sorbet pêche de vigne et chantilly
Coupe Ardechoise Glace Vanille,Glace Marron, Crème de Marron, Meringue , Amande Effilée, Chantilly
Crème brulée Vanille bourbon et citron vert
Crème brulée Vanille bourbon et citron vert
Crème brûlée beurre salé
Croque Barrière salade
Entrecôte sauce poivre Servie avec frites et salade
Exemple FG cesar salad test
L'arancini végétarien
L'entrecôte sauce poivre 220 grammes, frites, salade et sauce au poivre
L'île flottante Sauce caramel
L'opéra café Sauce chocolat et noisettes hachées
La boule de glace Parfums = Rhum raisin, Citron, Café, Vanille, Fraise et Chocolat
La brioche façon pain perdu Sauce caramel et glace vanille
La brochette de volaille Accompagnée de pommes de terre au four et sauce poivre
La bruschetta chèvre, confit d'oignons et miel
La bruschetta de légumes rôtis Courgettes, aubergines, poivrons, cébettes, feta et tapenade d'olives noires
La charlotte au capuccino
La côte d'agneau (double côte) Accompagnée de gnocchis au parmesan et tomates confites
La côte de veau double Accompagnée de pommes de terre grenaille et jus au thym
La crème brûlée à la vanille
La forêt noire
La mousse au chocolat Sauce caramel et brisures de spéculoos
La panna cotta exotique Ananas, fruit de la passion et mangue fraîche, coulis exotique
La pavlova crème de marrons
La Pavlova du bistro coco et grenade
La pêche façon Melba Glace vanille, amandes effilées, chantilly et coulis de fruits rouges
La planche de charcuterie Jambon crû, coppa, rosette, salami, beurre et cornichons
La planche de charcuterie Saucisson de montagne, Salami, Coppa , Jambon Cru, Cornichons, Beurre
La poire façon belle-helène Glace vanille, poires, sauce chocolat et chantilly
La poitrine de porc et polenta sauce meurette
La rillette de crabe au citron vert et avocat Accompagnée de pain nordique
La salade césar aux croustillants de poulet Romaine, parmesan, poulet pané, anchois, câpres, croutons
La salade d'automne Salade Romaine, noix, fromage bleu et gésiers de volaille
La salade Grecque du Bistro Sucrine, féta, tomates confites, artichauts , poivrons piquillos et vinaigrette
La sardinette du Bistro Servie avec mouillettes de pain focaccia
La soupe de fraise Fraises fraiches, boule de glace fraise, chantilly, meringue et noisettes hachées
La soupe de poisson Servie avec croutons, rouille et emmental râpé
La tarte citron meringuée
La tarte fine aux pommes Accompagnée d'une boule vanille et de sauce caramel
La tartine de chèvre toastée accompagnée de sa salade mélangée
La tomate mozzarella Tomates du marché, mozzarella di buffala et pesto
La trilogie de fromages Camembert, Comté, Roquefort
Le baba au rhum Accompagné d'une boule de glace rhum raisins et chantilly
Le burger du Bistro Steak haché 180gr, parmesan, tomates confites, pesto, cornichons et frites
Le burger du Bistro Steak haché 180gr, fromage raclette, bacon mayonnaise, servi avec des frites
Le burger végétarien Galette végétale, fromage raclette, mayonnaise, servi avec des frites
Le burger végétarien Galette végétale, parmesan, tomates confites, pesto, cornichons et frites

menuonline.fr / Droits réservés

Le café gourmand Assortiment de mignardises et café ou thé au choix
Le carpaccio d'ananas Et sorbet ananas
Le carpaccio du Bistro Carpaccio de bœuf au parmesan et pesto
Le chèvre frais, caviar d'aubergine et jambon cru Accompagné de pain nordique
Le crémeux de choux-fleurs et magret fumé Noisettes et huile verte
Le demi magret de canard sauce à l'orange Accompagné de polenta et salade
Le dos de cabillaud Accompagné d'un wok de légumes et bouillon gingembre citronnelle
Le filet de canette Accompagné d'un risotto au parmesan et sauce miel orange
Le filet de loup Accompagné de légumes de printemps et sauce citron
Le filet de loup, écrasé de patate douce et sauce citron
Le finger du Bistro chocolat et noisettes
Le foie gras de canard accompagné de brioche et confiture du moment
Le gaspacho de tomates et dés de feta Croûtons et brunoise de concombre
Le gratin de poires et crème d'amande Servi avec une boule de glace miel noisette
Le moelleux au caramel Accompagné de chantilly et boule de glace caramel
Le moelleux au chocolat Servi avec crème anglaise, chantilly et noisettes hachées
Le poireau vinaigrette et harengs fumés Crème aigrelette (crème fraîche, citron, persil)
Le risotto parmesan et crevettes panko
Le tartare de saumon Agrumes et roquette
Le tataki de boeuf Cacahuètes et sauce thaï
Le velouté de potimarron du bistro accompagné de lard croustillant et croûtons
Le velouté de potiron et huile de truffe Accompagné de croutons
Les beignets de crevettes et aïoli
Les filets de rougets Accompagnés d'une tatin de légumes et vinaigrette d'olives noires
Les gaufres "Bistro" Servies avec Nutella et boule de glace vanille
Les linguines et lamelles de seiches Coulis de poivrons et parmesan
Les œufs "morille" Oeufs pochés, crème de morilles et bacon
Les profiteroles au chocolat et chantilly
Les Saint Jacques, bisque et fondue de poireaux
Les seiches à la plancha du Bistro Accompagnées d'une tatin de légumes et sauce vierge
Médaillon de lotte, sauce façon bourride et aïoli Accompagné de pommes de terre et carottes
Paleron de boeuf et pommes de terre grenaille Sauce marchand de vin
Pavé de merlu sauce vin blanc Servi avec une purée de patate douce
Piña colada Rhum Saint-James, Lait de coco et jus d'ananas
Rigatoni aux crevettes Sauce parmesan
Salade façon César avec stick de mozzarella panés Romaine, parmesan, mozzarella panée, anchois, câpres, croutons
Saumon fumé et fromage frais à l'aneth
Sorrisi Ricotta Épinard Créme d'Agrumes et Parmiggiano
Soupe de Poisson Croûtons, Emmental, Rouille
Suppléments garnitures Frites, Salade, Haricots verts, Risotto parmesan et Tatin de légumes
Suprême de pintade sauce aux cèpes Accompagné d'une purée de panais
Suprême de Volaille aux Cèpes Pomme de Terre Grenaille
Tarte Tatin Glace Vanille
Tarte tatin aux pommes Sauce caramel
Tiramisu traditionnel
Trilogie de fromages Roquefort, St Nectaire et Cantal
Truite et pommes de terre au four Servie accompagnée d'aïoli
Virgin Piñacolada Jus d'ananas et lait de coco
Vol au vent aux morilles

Le Bistro Barrière Cap d'Agde - Rond Point Carré d'As, 34300 Cap d'Agde, France
menuonline.fr / Droits réservés

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

2 boules de glace

3 boules de glace

Baba au rhum Glace rhum raisin

Cappuccino de pêches Soupe froide de pêches, sorbet pêche de vigne et chantilly

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

L'arancini végétarien

L'entrecôte sauce poivre 220 grammes, frites, salade et sauce au poivre

L'île flottante Sauce caramel

L'opéra café Sauce chocolat et noisettes hachées

La boule de glace Parfums = Rhum raisin, Citron, Café, Vanille, Fraise et Chocolat

La brioche façon pain perdu Sauce caramel et glace vanille

La charlotte au capuccino

La forêt noire

La pavlova crème de marrons

La Pavlova du bistro coco et grenade

La pêche façon Melba Glace vanille, amandes effilées, chantilly et coulis de fruits rouges

La planche de charcuterie Jambon crû, coppa, rosette, salami, beurre et cornichons

La planche de charcuterie Saucisson de montagne, Salami, Coppa , Jambon Cru, Cornichons, Beurre

La rillette de crabe au citron vert et avocat Accompagnée de pain nordique

La salade césar aux croustillants de poulet Romaine, parmesan, poulet pané, anchois, câpres, croutons

La salade d'automne Salade Romaine, noix, fromage bleu et gésiers de volaille

La salade Grecque du Bistro Sucrine, féta, tomates confites, artichauts , poivrons piquillos et vinaigrette

La soupe de fraise Fraises fraiches, boule de glace fraise, chantilly, meringue et noisettes hachées

La tarte citron meringuée

La trilogie de fromages Camembert, Comté, Roquefort

Le baba au rhum Accompagné d'une boule de glace rhum raisins et chantilly

Le café gourmand Assortiment de mignardises et café ou thé au choix

Le carpaccio d'ananas Et sorbet ananas

Le chèvre frais, caviar d'aubergine et jambon cru Accompagné de pain nordique

Le crémeux de choux-fleurs et magret fumé Noisettes et huile verte

Le finger du Bistro chocolat et noisettes

Le foie gras de canard accompagné de brioche et confiture du moment

Le gratin de poires et crème d'amande Servi avec une boule de glace miel noisette

Le moelleux au caramel Accompagné de chantilly et boule de glace caramel

Le moelleux au chocolat Servi avec crème anglaise, chantilly et noisettes hachées

Le velouté de potiron et huile de truffe Accompagné de croutons

Les beignets de crevettes et aïoli

Les gaufres "Bistro" Servies avec Nutella et boule de glace vanille

Les œufs "morille" Oeufs pochés, crème de morilles et bacon

Les profiteroles au chocolat et chantilly

Soupe de Poisson Croûtons, Emmental, Rouille

Suppléments garnitures Frites, Salade, Haricots verts, Risotto parmesan et Tatin de légumes

Suprême de Volaille aux Cèpes Pomme de Terre Grenaille

Tarte Tatin Glace Vanille

Tarte tatin aux pommes Sauce caramel

Thon Mi-Cuit à la Catalane Riz Camarguais

Tiramisu traditionnel

Trilogie de fromages Roquefort, St Nectaire et Cantal

menuonline.fr / Droits réservés

Céleri

Céleri et produits à base de céleri

Entrecôte sauce poivre Servie avec frites et salade

L'entrecôte sauce poivre 220 grammes, frites, salade et sauce au poivre

La brochette de volaille Accompagnée de pommes de terre au four et sauce poivre

La bruschetta de légumes rôtis Courgettes, aubergines, poivrons, cébettes, feta et tapenade d'olives noires

La côte d'agneau (double côte) Accompagnée de gnocchis au parmesan et tomates confites

La côte de veau double Accompagnée de pommes de terre grenaille et jus au thym

La pièce du boucher Filet de bœuf 180gr, accompagné d'une sauce béarnaise, frites et salade

La poitrine de porc et polenta sauce meurette

La rillette de crabe au citron vert et avocat Accompagnée de pain nordique

La salade césar aux croustillants de poulet Romaine, parmesan, poulet pané, anchois, câpres, croutons

La salade Grecque du Bistro Sucrine, féta, tomates confites, artichauts , poivrons piquillos et vinaigrette

La sardinette du Bistro Servie avec mouillettes de pain focaccia

La soupe de poisson Servie avec croutons, rouille et emmental râpé

La terrine de canard Salade et cornichons

La tomate mozzarella Tomates du marché, mozzarella di buffala et pesto

Le burger du Bistro Steak haché 180gr, parmesan, tomates confites, pesto, cornichons et frites

Le burger du Bistro Steak haché 180gr, fromage raclette, bacon mayonnaise, servi avec des frites

Le burger végétarien Galette végétale, parmesan, tomates confites, pesto, cornichons et frites

Le demi magret de canard sauce à l'orange Accompagné de polenta et salade

Le dos de cabillaud Accompagné d'un wok de légumes et bouillon gingembre citronnelle

Le filet de canette Accompagné d'un risotto au parmesan et sauce miel orange

Le filet de daurade royale Accompagné d'un coulis de poivron rouge et riz pilaf au chorizo

Le filet de loup, écrasé de patate douce et sauce citron

Le foie gras de canard accompagné de brioche et confiture du moment

Le gratin de poires et crème d'amande Servi avec une boule de glace miel noisette

Le Jarret d'agneau, poêlée de carottes et panais

Le poireau vinaigrette et harengs fumés Crème aigrelette (crème fraîche, citron, persil)

Le risotto parmesan et crevettes panko

Le steak de thon à la plancha Accompagné d'un duo de courgettes et sauce Thaï

Le tartare de bœuf au couteau Condiments préparés par nos soins, frites et salade

Le tataki de boeuf Cacahuètes et sauce thaï

Le velouté de potiron et huile de truffe Accompagné de croutons

Les beignets de crevettes et aïoli

Les filets de rougets Accompagnés d'une tatin de légumes et vinaigrette d'olives noires

Les linguines et lamelles de seiches Coulis de poivrons et parmesan

Les œufs "morille" Oeufs pochés, crème de morilles et bacon

Les oeufs mayonnaise Mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, pickles d'oignons et roquette

Les Saint Jacques, bisque et fondue de poireaux

Les seiches à la plancha du Bistro Accompagnées d'une tatin de légumes et sauce vierge

Médaillon de lotte, sauce façon bourride et aïoli Accompagné de pommes de terre et carottes

Paleron de boeuf et pommes de terre grenaille Sauce marchand de vin

Sorrisi Ricotta Épinard Créme d'Agrumes et Parmiggiano

Suppléments garnitures Frites, Salade, Haricots verts, Risotto parmesan et Tatin de légumes

Suprême de pintade sauce aux cèpes Accompagné d'une purée de panais

Suprême de Volaille aux Cèpes Pomme de Terre Grenaille

Thon Mi-Cuit à la Catalane Riz Camarguais

Vol au vent aux morilles

menuonline.fr / Droits réservés

Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde

L'arancini végétarien

L'entrecôte sauce poivre 220 grammes, frites, salade et sauce au poivre

La brochette de volaille Accompagnée de pommes de terre au four et sauce poivre

La bruschetta chèvre, confit d'oignons et miel

La bruschetta chèvre, miel et confit d'oignons

La bruschetta de légumes rôtis Courgettes, aubergines, poivrons, cébettes, feta et tapenade d'olives noires

La côte d'agneau (double côte) Accompagnée de gnocchis au parmesan et tomates confites

La côte de veau double Accompagnée de pommes de terre grenaille et jus au thym

La pièce du boucher Filet de bœuf 180gr, accompagné d'une sauce béarnaise, frites et salade

La planche de charcuterie Saucisson de montagne, Salami, Coppa , Jambon Cru, Cornichons, Beurre

La poitrine de porc et polenta sauce meurette

La rillette de crabe au citron vert et avocat Accompagnée de pain nordique

La salade césar aux croustillants de poulet Romaine, parmesan, poulet pané, anchois, câpres, croutons

La salade d'automne Salade Romaine, noix, fromage bleu et gésiers de volaille

La salade Grecque du Bistro Sucrine, féta, tomates confites, artichauts , poivrons piquillos et vinaigrette

La sardinette du Bistro Servie avec mouillettes de pain focaccia

La soupe de poisson Servie avec croutons, rouille et emmental râpé

La tartine de chèvre toastée accompagnée de sa salade mélangée

La terrine de canard Salade et cornichons

La tomate mozzarella Tomates du marché, mozzarella di buffala et pesto

La trilogie de fromages Camembert, Comté, Roquefort

Le burger du Bistro Steak haché 180gr, parmesan, tomates confites, pesto, cornichons et frites

Le burger du Bistro Steak haché 180gr, fromage raclette, bacon mayonnaise, servi avec des frites

Le burger végétarien Galette végétale, fromage raclette, mayonnaise, servi avec des frites

Le burger végétarien Galette végétale, parmesan, tomates confites, pesto, cornichons et frites

Le dos de cabillaud Accompagné d'un wok de légumes et bouillon gingembre citronnelle

Le filet de canette Accompagné d'un risotto au parmesan et sauce miel orange

Le filet de daurade royale Accompagné d'un coulis de poivron rouge et riz pilaf au chorizo

Le filet de loup, écrasé de patate douce et sauce citron

Le foie gras de canard accompagné de brioche et confiture du moment

Le Jarret d'agneau, poêlée de carottes et panais

Le poireau vinaigrette et harengs fumés Crème aigrelette (crème fraîche, citron, persil)

Le risotto parmesan et crevettes panko

Le steak de thon à la plancha Accompagné d'un duo de courgettes et sauce Thaï

Le tartare de bœuf au couteau Condiments préparés par nos soins, frites et salade

Le tataki de boeuf Cacahuètes et sauce thaï

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

Le velouté de potiron et huile de truffe Accompagné de croutons

Les beignets de crevettes et aïoli

Les filets de rougets Accompagnés d'une tatin de légumes et vinaigrette d'olives noires

Les linguines et lamelles de seiches Coulis de poivrons et parmesan

Les œufs "morille" Oeufs pochés, crème de morilles et bacon

Les oeufs mayonnaise Mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, pickles d'oignons et roquette

Les Saint Jacques, bisque et fondue de poireaux

Les seiches à la plancha du Bistro Accompagnées d'une tatin de légumes et sauce vierge

Médaillon de lotte, sauce façon bourride et aïoli Accompagné de pommes de terre et carottes

Paleron de boeuf et pommes de terre grenaille Sauce marchand de vin

Pièce du boucher sauce béarnaise (220g) Accompagnée de frites et salade

menuonline.fr / Droits réservés

Salade de lentilles Oeuf Poché et Lard Croustillant

Suppléments garnitures Frites, Salade, Haricots verts, Risotto parmesan et Tatin de légumes

Thon Mi-Cuit à la Catalane Riz Camarguais

Trilogie de fromages Roquefort, St Nectaire et Cantal

Vol au vent aux morilles

menuonline.fr / Droits réservés

Sésame

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

La brochette de volaille Accompagnée de pommes de terre au four et sauce poivre
La bruschetta chèvre, confit d'oignons et miel
La bruschetta de légumes rôtis Courgettes, aubergines, poivrons, cébettes, feta et tapenade d'olives noires
La côte d'agneau (double côte) Accompagnée de gnocchis au parmesan et tomates confites
La côte de veau double Accompagnée de pommes de terre grenaille et jus au thym
La pièce du boucher Filet de bœuf 180gr, accompagné d'une sauce béarnaise, frites et salade
La planche de charcuterie Jambon crû, coppa, rosette, salami, beurre et cornichons
La planche de charcuterie Saucisson de montagne, Salami, Coppa , Jambon Cru, Cornichons, Beurre
La poitrine de porc et polenta sauce meurette
La rillette de crabe au citron vert et avocat Accompagnée de pain nordique
La salade césar aux croustillants de poulet Romaine, parmesan, poulet pané, anchois, câpres, croutons
La salade d'automne Salade Romaine, noix, fromage bleu et gésiers de volaille
La sardinette du Bistro Servie avec mouillettes de pain focaccia
La soupe de poisson Servie avec croutons, rouille et emmental râpé
La terrine de canard Salade et cornichons
La tomate mozzarella Tomates du marché, mozzarella di buffala et pesto
Le burger du Bistro Steak haché 180gr, parmesan, tomates confites, pesto, cornichons et frites
Le burger du Bistro Steak haché 180gr, fromage raclette, bacon mayonnaise, servi avec des frites
Le burger végétarien Galette végétale, parmesan, tomates confites, pesto, cornichons et frites
Le café gourmand Assortiment de mignardises et café ou thé au choix
Le dos de cabillaud Accompagné d'un wok de légumes et bouillon gingembre citronnelle
Le filet de canette Accompagné d'un risotto au parmesan et sauce miel orange
Le filet de daurade royale Accompagné d'un coulis de poivron rouge et riz pilaf au chorizo
Le filet de loup, écrasé de patate douce et sauce citron
Le foie gras de canard accompagné de brioche et confiture du moment
Le Jarret d'agneau, poêlée de carottes et panais
Le poireau vinaigrette et harengs fumés Crème aigrelette (crème fraîche, citron, persil)
Le risotto parmesan et crevettes panko
Le steak de thon à la plancha Accompagné d'un duo de courgettes et sauce Thaï
Le tartare de bœuf au couteau Condiments préparés par nos soins, frites et salade
Le tataki de boeuf Cacahuètes et sauce thaï
Le tataki de thon Cacahuètes et sauce thaï
Le velouté de potiron et huile de truffe Accompagné de croutons
Les beignets de crevettes et aïoli
Les filets de rougets Accompagnés d'une tatin de légumes et vinaigrette d'olives noires
Les linguines et lamelles de seiches Coulis de poivrons et parmesan
Les œufs "morille" Oeufs pochés, crème de morilles et bacon
Les oeufs mayonnaise Mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, pickles d'oignons et roquette
Les Saint Jacques, bisque et fondue de poireaux
Les seiches à la plancha du Bistro Accompagnées d'une tatin de légumes et sauce vierge
Médaillon de lotte, sauce façon bourride et aïoli Accompagné de pommes de terre et carottes
Suppléments garnitures Frites, Salade, Haricots verts, Risotto parmesan et Tatin de légumes
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 & Mora" Château Saint Maur

menuonline.fr / Droits réservés

AOC Provence Maur & More Château Saint-Maur

Croque Barrière salade

Entrecôte sauce poivre Servie avec frites et salade

IGP Pays d'Oc Domaine Pic du cellier

IGP Pays d'Oc Domaine Pic du cellier

IGP Pays d'Oc Domaine Pic du cellier

L'entrecôte sauce poivre 220 grammes, frites, salade et sauce au poivre

La brochette de volaille Accompagnée de pommes de terre au four et sauce poivre

La bruschetta de légumes rôtis Courgettes, aubergines, poivrons, cébettes, feta et tapenade d'olives noires

La côte d'agneau (double côte) Accompagnée de gnocchis au parmesan et tomates confites

La côte de veau double Accompagnée de pommes de terre grenaille et jus au thym

La pièce du boucher Filet de bœuf 180gr, accompagné d'une sauce béarnaise, frites et salade

La planche de charcuterie Jambon crû, coppa, rosette, salami, beurre et cornichons

La planche de charcuterie Saucisson de montagne, Salami, Coppa , Jambon Cru, Cornichons, Beurre

La poire façon belle-helène Glace vanille, poires, sauce chocolat et chantilly

La poitrine de porc et polenta sauce meurette

La rillette de crabe au citron vert et avocat Accompagnée de pain nordique

La salade césar aux croustillants de poulet Romaine, parmesan, poulet pané, anchois, câpres, croutons

La salade d'automne Salade Romaine, noix, fromage bleu et gésiers de volaille

La sardinette du Bistro Servie avec mouillettes de pain focaccia

La soupe de poisson Servie avec croutons, rouille et emmental râpé

La tartine de chèvre toastée accompagnée de sa salade mélangée

La terrine de canard Salade et cornichons

La tomate mozzarella Tomates du marché, mozzarella di buffala et pesto

La trilogie de fromages Camembert, Comté, Roquefort

Le baba au rhum Accompagné d'une boule de glace rhum raisins et chantilly

Le burger du Bistro Steak haché 180gr, parmesan, tomates confites, pesto, cornichons et frites

Le burger du Bistro Steak haché 180gr, fromage raclette, bacon mayonnaise, servi avec des frites

Le burger végétarien Galette végétale, fromage raclette, mayonnaise, servi avec des frites

Le burger végétarien Galette végétale, parmesan, tomates confites, pesto, cornichons et frites

Le café gourmand Assortiment de mignardises et café ou thé au choix

Le chèvre frais, caviar d'aubergine et jambon cru Accompagné de pain nordique

Le crémeux de choux-fleurs et magret fumé Noisettes et huile verte

Le dos de cabillaud Accompagné d'un wok de légumes et bouillon gingembre citronnelle

Le filet de daurade royale Accompagné d'un coulis de poivron rouge et riz pilaf au chorizo

Le foie gras de canard accompagné de brioche et confiture du moment

Le gaspacho de tomates et dés de feta Croûtons et brunoise de concombre

Le Jarret d'agneau, poêlée de carottes et panais

Le Loup Dans La Bergerie AOP Pic saint loup

Le risotto parmesan et crevettes panko

Le steak de thon à la plancha Accompagné d'un duo de courgettes et sauce Thaï

Le tartare de bœuf au couteau Condiments préparés par nos soins, frites et salade

Le tataki de thon Cacahuètes et sauce thaï

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

Les beignets de crevettes et aïoli

Les filets de rougets Accompagnés d'une tatin de légumes et vinaigrette d'olives noires

Les linguines et lamelles de seiches Coulis de poivrons et parmesan

Les œufs "morille" Oeufs pochés, crème de morilles et bacon

Les oeufs mayonnaise Mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, pickles d'oignons et roquette

Les Saint Jacques, bisque et fondue de poireaux

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

Paleron de boeuf et pommes de terre grenaille Sauce marchand de vin

Pièce du boucher sauce béarnaise (220g) Accompagnée de frites et salade

Le Bistro Barrière Cap d'Agde - Rond Point Carré d'As, 34300 Cap d'Agde, France

menuonline.fr / Droits réservés

Salade de lentilles Oeuf Poché et Lard Croustillant
Suppléments garnitures Frites, Salade, Haricots verts, Risotto parmesan et Tatin de légumes
Suprême de pintade sauce aux cèpes Accompagné d'une purée de panais
Thon Mi-Cuit à la Catalane Riz Camarguais
Trilogie de fromages Roquefort, St Nectaire et Cantal
Vol au vent aux morilles

Lupin

Lupin et produits à base de lupin

Crème brulée Vanille bourbon et citron vert
Crème brulée Vanille bourbon et citron vert
Crème brûlée beurre salé
Le finger du Bistro chocolat et noisettes
Le foie gras de canard accompagné de brioche et confiture du moment
Suppléments garnitures Frites, Salade, Haricots verts, Risotto parmesan et Tatin de légumes
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 BlANQUET (Selon Arrivage)
Exemple FG cesar salad test
Le dos de cabillaud Accompagné d'un wok de légumes et bouillon gingembre citronnelle
Les linguines et lamelles de seiches Coulis de poivrons et parmesan
Les Saint Jacques, bisque et fondue de poireaux
Les seiches à la plancha du Bistro Accompagnées d'une tatin de légumes et sauce vierge
Médaillon de lotte, sauce façon bourride et aïoli Accompagné de pommes de terre et carottes
Sorrisi Ricotta Épinard Créme d'Agrumes et Parmiggiano
Thon Mi-Cuit à la Catalane Riz Camarguais

menuonline.fr / Droits réservés