

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 du boucher,
garniture du moment, petite verdurette

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

Souris d'agneau cuite basse température (suppl.1,50€)
haricots "coco" au chorizo,
sifflet de carottes, jus au romarin



**DÉCOUVREZ VOTRE PROGRAMME DE FIDÉLITÉ
GAGNEZ DES POINTS ET TRANSFORMEZ-LES EN PRIVILÈGES !**

Le Café Barrière est ouvert tous les jours Service midi de 12h00 à 14h30

Service du soir de 19h00 à 22h00 la semaine,
19h00 à 22h30 les Week-ends et veilles de jours fériés

LES ENTRÉES

Duo de foies gras Foie gras mi cuit au naturel et foie gras poché au St Emilion Churney de dattes et abricots, petit pain bretzel	15,00€
Perite marmite de Saint-Jacques et "Gambas" en croûte étuvée de poireaux à la crème	14,00€
Thon mariné au sésame façon "Poke Ball" feuille de nori, fraîcheur de légumes à l'huile de noisette	12,00€
6 huîtres spéciales Marennes Oléron n°3 (Maison Miet)	12,50€
9 huîtres spéciales Marennes Oléron n°3 (Maison Miet)	17,50€
12 huîtres spéciales Marennes Oléron n°3 (Maison Miet)	22,50€



LES PLATS

Les plats du Chef	13,80€
Fricassée d'encornets et de noix de Saint-Jacques (buffer+3€*) au chorizo et poivrons doux riz sauvage façon pilaf	17,40€
Filet de bar cuit sur peau (buffer+4€*) sauce Savora aux salicornes, fagot asperges vertes bavarois de légumes aux éclats de noisettes	18,90€
Mi-cuit de thon (buffer+3€*) mariné au soja, graines de pavots poêlée provençale au pesto et tomates cerises	16,00€
Le Casi' Burger (buffer+3€*) Bœuf haché snacké, piquillos, chips de jambon sec fromage de brebis sauce béarnaise et frites rustiques	16,50€
Filet mignon de veau (buffer+4€*) farci au Comté, jus corsé écrasé de butternut, fond d'artichaut et duxelle de pleurotes	18,40€
L'entrecôte de bœuf (env 300 gr) (buffer+6€*) sauce au choix (poivre au béarnaise) pommes de terre rustiques, salade verte	20,90€

*sur les formules buffets Duo et Gourmande

LES DESSERTS

Coulant chocolat amer quenelle crémeux pistache, crème anglaise parfum café	8,00€
Perle mousse vanille et citron vert Granité de pamplemousse à la menthe poivrée	8,00€
Café gourmand	7,00€
Chocolat ou café liégeois	7,50€
Trilogie de sorbets	7,00€
Crème brûlée parfum pistache aux noix de cajou, tuile aux amandes	

LES MENUS

MENU PONTA

30,90€

LES ENTRÉES

Foie gras mi cuit au naturel

Chutney de dattes et abricots moelleux , petit pain Bretzel

ou

Thon mariné au sésame façon "Poke Ball"

feuille de nori, fraîcheur de légumes à l'huile de noisette

ou

Petite marmite de Saint-Jacques et "Gambas" en croûte

étuvée de poireaux à la crème



LES PLATS

Fricassée d'encornets et de noix de Saint-Jacques

au chorizo et poivrons doux
riz sauvage façon pilaf

ou

Filet de bar cuit sur peau

sauce Savora aux salicornes, fagot asperges vertes
bavarois de légumes aux éclats de noisettes

ou

Filet mignon de veau

farci au Comté, jus corsé
écrasé de butternut, fond d'artichaut et duxelle de pleurotes



LES DESSERTS

Buffer de desserts

ou

Crème brûlée parfum pistache

aux noix de cajou, tuile aux amandes

ou

Gratin de fruits rouges, sabayon au Pineau

MENU BAMBINO

9,90€

SERVI JUSQU'À 12 ANS

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



Buffer de desserts



Jus de fruit ou Coca-Cola 20cl ou Sirop à l'eau

LES BOISSONS

VINS DE NOTRE RÉGION

	15cl	37,5cl	75cl
Rouge "Tradition", Domaine GARDRAT IGP Charentais	3,60€		16,80€
Blanc "Colombard", Domaine GARDRAT IGP Charentais	3,20€		14,60€
Rosé des vents " Vignerons d' Oléron" IGP Charentais	3,20€		14,60€
Blanc Chardonnay "Perles Blanches " IGP Charentais " Ile d'Oléron 50 cl		13,40€	
Rosé Cabernet "Perle Grise " IGP Charentais " Ile d'Oléron 50cl		13,40€	
Rouge Merlot "Naturellement Bio" IGP Charentais " Ile d'Oléron 50cl		13,40€	

VINS ROUGES

	15cl	37,5cl	75cl
Bordeaux AOC Dourthe N°1	4,60€	-	23,00€
Médoc AOC Grande Réserve		14,00€	23,00€
Côtes de Bordeaux AOC - Cadillac Château de Ricaud			26,00€
Graves AOC 2017 Château Rahoul Réserve de la Balguerie			28,00€
Montagne Saint Emilion AOC Château Teyssier		20,00€	35,00€
Pessac Léognan AOC Château Naudin Larchey	7,60€	-	38,00€
Saint Estèphe AOC Château Héritage Le Boscq	7,80€		39,00€
St-Nicolas de Bourgueil AOC Le Puy Bel Abord	4,80€	-	24,00€

VINS BLANCS

	15cl	37,5cl	75cl
Bordeaux AOC Dourthe N°1 blanc	4,60€	-	23,00€
Bordeaux AOC Entre Deux Mers, Grande Réserve			20,00€
Loupiac AOC «Grande Réserve», moelleux	4,90€	-	26,00€
Sancerre AOC Les Ormeaux	7,20€	22,50€	35,00€
IGP Pays d'Oc Chardonnay Les Bories Blanques			18,00€

VINS ROSÉS

	15cl	37,5cl	75cl
Bordeaux AOC Dourthe N°1	4,60€	-	23,00€
Bordeaux AOC Château Landereau		15,80€	22,00€
Côtes de Provence AOP M de Minuty	5,90€	-	30,00€

VINS LUCIEN BARRIÈRE

	15cl	37,5cl	75cl
ROUGES			
Pessac Léognan AOP Dada de Rouillac	8,50€	-	40,00€
Crozes- Hermitage AOC BIO 2017 Cuvée Laurent Combier	8,50€	-	40,00€
Provence AOC BIO 2015 les Auréliens - Domaine de Triennes	5,60€		27,00€
BLANCS			
Petit Chablis AOC 2017 Domaine Christophe & Fils	6,90€	-	33,00€
Menetou Salon AOC Les Bornés 2017 Domaine Paul Henri Pellé			42,00€
ROSÉ			
Côtes de Provence AOP Petit Saint-Maur	4,60€	-	22,50€

LES POTS

	15cl	37,5cl	46cl
Bordeaux AOC rouge			10,00€
IGP Pinot Noir- Val de Loire rouge			15,00€
IGP Pays d'Oc Sauvignon, blanc			10,00€
Pays d'OC IGP Rosé Grenache Maslourel			10,00€

CHAMPAGNES AOC

	12cl	75cl
Fouquer's Brut Cuvée Tradition	8,00€	46,00€
Moët et Chandon * Brut Impérial	10,00€	65,00€
Moët et Chandon * Rosé Impérial	11,00€	69,00€
Champagne sur Glace		
Moët et Chandon * Ice Impérial		
Moët et Chandon * Ice Impérial Rosé		

EAUX MINÉRALES

	50cl	100cl
Vittel, San Pellegrino	3,20€	4,00€

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