

LES FORMULES BUFFETS

FORMULE SOLO

9,90€

Buffer D'entrées ou Buffer de desserts

FORMULE EXPRESS

15,90€

Buffer d'entrées + Buffets de desserts

FORMULES DUO

18,90€

Buffer d'entrées + Plat du chef
ou Plat du chef + 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 « rustique », verdurette

Plat en sauce du moment
légumes variés

Cocotte de moules (env 800gr), pommes frites
sauce au choix (roquefort, marinière ou mouclade)



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

LES ENTRÉES

Duo de foies gras Foie gras en croûte de pain d'épices et terrine de foie gras aux poires, chutney de rhubarbe et framboise, petit pain Bretzel	15,00€
Déclinaison autour du saumon Tartare de saumon au gingembre et coriandre, gravelax de saumon au sel fou de l'île de Ré	12,00€
Opéra de chair de crabe aux agrumes, Piquillos aux légumes marinés, vinaigrette au Wasabi	12,00€
6 huîtres spéciales Marennes Oléron n°3 (Maison Mier)	12,00€
9 huîtres spéciales Marennes Oléron n°3 (Maison Mier)	17,00€
12 huîtres spéciales Marennes Oléron n°3 (Maison Mier)	22,00€



LES PLATS

Les plats du Chef	13,50€
Tournedos de Thon "façon burger" (buffer+3€) tranche Comté, galette de pommes de terre et salade verte	16,00€
Ballottine de filets de rouget et daurade royale (buffer+3€) boulgour aux épices, fagot asperges vertes lardé sauce beurre blanc au salicorne	17,60€
Filet de bar (buffer+4€) sauce Savora à l'aneth, opéra forestier bouchon de courgette	18,90€
Le Casi' Burger (buffer+3€) Bœuf haché snacké, oignons, champignons, tranche de Comté, sauce béarnaise et frites	16,50€
Magret de canard cuir basse température (buffer+3€) sauce aux griottes et jus corsé poêlée de légumes verts, écrasé de pommes vitelottes	17,80€
L'entrecôte de bœuf (env 300 gr) (buffer+6€) sauce au choix (poivre au béarnaise) pomme de terre rustique, salade verte	20,90€

LES DESSERTS

Coulant chocolat amer quenelle crémeux pistache, crème anglaise parfum café	7,60€
Perle mousse vanille et citron vert Granité de pamplemousse à la menthe poivrée	7,60€
Café gourmand	7,00€
Chocolat ou café liégeois	7,50€
Trilogie de sorbets	7,00€

LES MENUS

MENU PONTA

30,90€

LES ENTRÉES

Foie gras en croûte de pain d'épices et noisettes
Chutney de rhubarbe et framboise, petit pain Bretzel

OU

Opéra de chair de crabe aux agrumes,
Piquillos aux légumes marinés, vinaigrette au Wasabi

OU

Déclinaison autour du saumon
Tartare de saumon au gingembre et coriandre,
gravelax de saumon au sel fou de l'île de Ré



LES PLATS

Ballottine de filets de rouget et daurade royale
boulgour aux épices, fagot asperges vertes lardé
sauce beurre blanc au salicorne

OU

Filet de bar
sauce Savora à l'aneth, opéra forestier
bouchon de courgette

OU

Magret de canard cuit basse température
sauce aux griottes et jus corsé
poêlée de légumes verts, écrasé de pommes vitelottes



LES DESSERTS

Coulant chocolat amer
quenelle crémeux pistache, crème anglaise parfum café

OU

Perle mousse vanille et citron vert
Granité de pamplemousse à la menthe poivrée

OU

Buffer de desserts

MENU BAMBINO

9,90€

SERVI JUSQU'À 12 ANS

Filer 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 «Rosae», Domaine GARDRAT 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 Château Hautes Gravières			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 Les Javaux	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€
Petit Chablis AOC Boileau			31,00€
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€
IGP Rosine Syrah Domaine Stéphane Ogier	8,50€	-	40,00€
Côtes du Rhône AOC Château de Monfaucon	5,60€		27,00€
BLANCS			
Bouzeron AOC Louis Jadot	6,90€	-	33,00€
Sancerre AOC Domaine Vacheron		-	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€
St Nicolas de Bourgueil AOC			15,00€
IGP Pays d'Oc Sauvignon, blanc			10,00€
Côtes de Provence AOP Valadas, rosé			10,00€

CHAMPAGNES AOC

		12cl	75cl
Fouquet'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€
Dom Pérignon 2006*			220€
Champagne sur Glace			
Moët et Chandon * Ice Impérial		11,00€	69,00€
Moët et Chandon * Ice Impérial Rosé			79,00€

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