

LES FORMULES BUFFETS

FORMULE SOLO

9,90€

Buffer d'entrées ou Buffer de desserts

FORMULE EXPRESS

16,40€

Buffer d'entrées + Buffer de desserts

FORMULES DUO

19,40€

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 « rustiques », verdurette

Plat en sauce du moment
Légumes variés



**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 sel de Guérande et poché au gruée de cacao Churney de rhubarbe, petite brioche	15,00€
Aumônière de noix de Saint-Jacques, Cèpes et girolles en persillade, fumet de champignons au Pineau des Charentes	12,00€
Pressé d'aile de raie aux petits légumes Espuma d'avocat	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€
Filet de bar cuit sur peau (buffer+4€*) sauce Savora aux salicornes, fagot asperges vertes bavarois de légumes aux éclats de noisettes	17,80€
Mi-cuit de thon (buffer+3€*) Petits légumes du moment, Purée de fèves	16,20€
Dos d'églefin en écaille de pomme de terre, (buffer +3€*) bouchon de courgette, riz sauvage, Beurre blanc à l'anis étoilé	16,90€
Le Casi' Burger (buffer+3€*) Bœuf haché snacké, piquillos, chips de jambon sec fromage de brebis sauce béarnaise et frites rustiques	16,50€
L'entrecôte de bœuf (env 300 gr) (buffer+6€*) sauce au choix (poivre au béarnaise) pommes de terre rustiques, salade verte	20,90€
Ballottine de pintade fermière farcie (buffer+3€*) Écrase aux deux pommes, chou romanesco Sauce au cidre	16,20€

*sur les formules buffets Duo et Gourmande



LES DESSERTS

Baba bouchon aux raisins et Rhum Crème vanille	7,80€
Soufflé glacé mandarine, kumquat confit	7,80€
Café gourmand	7,00€
Chocolat liégeois Glaces chocolat et vanille, sauce chocolat, crème chantilly	7,80€
Café Liégeois Glaces café et vanille, sauce moka, crème chantilly	7,80€
Trilogie de sorbets Mandarine, framboise, pomme verte	7,80€

LES MENUS

MENU PONTA

30,90€

LES ENTRÉES

Foie gras mi cuit au gruée de cacao et noisette
Chutney de rhubarbe, petite brioche

ou

Aumônière de noix de Saint-Jacques,
Cèpes et girolles en persillade,
fumet de champignons au Pineau des Charentes

ou

Pressé d'aile de raie aux petits légumes
Espuma d'avocat



LES PLATS

Dos d'églefin en écaille de pomme de terre,
bouchon de courgette, riz sauvage,
Beurre blanc à l'anis étoilé

ou

Filet de bœuf cuit à la plancha
Petit gratin sarladais, fagot asperges vertes,
sauce aux girolles

ou

Filet de bar cuit sur peau
sauce Savora aux salicornes, fagot asperges vertes
bavarois de légumes aux éclats de noisettes



LES DESSERTS

Baba bouchon aux raisins et Rhum
Crème vanille

ou

Soufflé glacé mandarine, kumquat confit

ou

Buffer de desserts

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		13,60€	
Rosé Cabernet "Perle Grise " IGP Charentais " Ile d'Oléron 50cl		13,60€	
Rouge Merlot "Naturellement Bio" IGP Charentais " Ile d'Oléron 50cl		13,60€	

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 2007 Château Rahoul Réserve de la Balguerie	5,80€		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€	15,00€	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€

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			
Crozes- Hermitage AOC BIO 2017 Cuvée Laurent Combier	7,40€	-	36,00€
Provence AOC BIO 2015 les Auréliens - Domaine de Triennes	5,20€		24,50€
BLANCS			
Petit Chablis AOC 2017 Domaine Christophe & Fils	7,20€	-	35,00€
Menetou Salon AOC Les Bornés 2017 Domaine Paul Henri Pellé	6,90€	-	34,00€
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			10,00€
IGP Pays d'Oc Sauvignon, blanc			10,00€
Pays d'OC IGP Rosé Grenache Maslourel			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*		220,00€

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