

## 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

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

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



## LES PLATS

<b>Les plats du Chef</b>	<b>13,60€</b>
<b>Fricassée d'encornets et de noix de Saint-Jacques (buffer+3€*)</b> au chorizo et poivrons doux riz sauvage façon pilaf	<b>17,60€</b>
<b>Filet de bar cuit sur peau (buffer+4€*)</b> sauce Savora aux salicornes, fagot asperges vertes bavarois de légumes aux éclats de noisettes	<b>18,20€</b>
<b>Mi-cuit de thon (buffer+3€*)</b> mariné au soja, graines de pavots poêlée provençale au pesto et tomates cerises	<b>16,00€</b>
<b>Le Casi' Burger (buffer+3€*)</b> Bœuf haché snacké, piquillos, chips de jambon sec fromage de brebis sauce béarnaise et frites rustiques	<b>16,50€</b>
<b>Filet mignon de veau (buffer+4€*)</b> farçi au Comté, jus corsé écrasé de butternut, fond d'artichaut et duxelle de pleurotes	<b>17,90€</b>
<b>L'entrecôte de bœuf (env 300 gr) (buffer+6€*)</b> sauce au choix (poivre au béarnaise) pommes de terre rustiques, salade verte	<b>20,90€</b>

\*sur les formules buffets Duo et Gourmande

## LES DESSERTS

<b>Crème brûlée parfum pistache</b> aux noix de cajou, tuile aux amandes	<b>7,50€</b>
<b>Gratin de fruits rouges, sabayon au Pineau</b>	<b>7,50€</b>
<b>Café gourmand</b>	<b>7,00€</b>
<b>Chocolat ou café liégeois</b>	<b>7,50€</b>
<b>Trilogie de sorbets</b>	<b>7,00€</b>

## 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

##### Crème brûlée parfum pistache

aux noix de cajou, tuile aux amandes

ou

##### Gratin de fruits rouges, sabayon au Pineau

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	<b>3,60€</b>		<b>16,80€</b>
Blanc "Colombard", Domaine GARDRAT IGP Charentais	<b>3,20€</b>		<b>14,60€</b>
Rosé des vents " Vignerons d' Oléron" IGP Charentais	<b>3,20€</b>		<b>14,60€</b>
Blanc Chardonnay "Perles Blanches " IGP Charentais " Ile d'Oléron 50 cl		<b>13,60€</b>	
Rosé Cabernet "Perle Grise " IGP Charentais " Ile d'Oléron 50cl		<b>13,60€</b>	
Rouge Merlot "Naturellement Bio" IGP Charentais " Ile d'Oléron 50cl		<b>13,60€</b>	

## VINS ROUGES

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

## VINS BLANCS

	15cl	37,5cl	75cl
Bordeaux AOC Dourthe N°1 blanc	<b>4,60€</b>	-	<b>23,00€</b>
Bordeaux AOC Entre Deux Mers, Grande Réserve			<b>20,00€</b>
Loupiac AOC «Grande Réserve», moelleux	<b>4,90€</b>	-	<b>26,00€</b>
Sancerre AOC Les Ormeaux	<b>7,20€</b>	<b>22,50€</b>	<b>35,00€</b>

## VINS ROSÉS

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

## VINS LUCIEN BARRIÈRE

	15cl	37,5cl	75cl
<b>ROUGES</b>			
Crozes- Hermitage AOC BIO 2017 Cuvée Laurent Combier	<b>7,40€</b>	-	<b>36,00€</b>
Provence AOC BIO 2015 les Auréliens - Domaine de Triennes	<b>5,20€</b>		<b>24,50€</b>
<b>BLANCS</b>			
Petit Chablis AOC 2017 Domaine Christophe & Fils	<b>7,20€</b>	-	<b>35,00€</b>
Menetou Salon AOC Les Bornés 2017 Domaine Paul Henri Pellé	<b>6,90€</b>	-	<b>34,00€</b>
<b>ROSÉ</b>			
Côtes de Provence AOP Petit Saint-Maur	<b>4,60€</b>	-	<b>22,50€</b>

## LES POTS

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

## CHAMPAGNES AOC

	12cl	75cl
Fouquet's Brut Cuvée Tradition	<b>8,00€</b>	<b>46,00€</b>
Moët et Chandon * Brut Impérial	<b>10,00€</b>	<b>65,00€</b>
Moët et Chandon * Rosé Impérial	<b>11,00€</b>	<b>69,00€</b>
Dom Pérignon 2006*		<b>220€</b>

## EAUX MINÉRALES

	50cl	100cl
Vittel, San Pellegrino	<b>3,20€</b>	<b>4,00€</b>

**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](http://www.mangerbouger.fr)