

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 PLATS DU CHEF

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

Les deux recettes de poisson de "dernière pêche" suivant arrivage

Pièce du boucher,
garniture du moment, petite 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, et de 19h00 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 au poires, chutney de rhubarbe et framboise, petit pain Bretzel	15,00€
Déclinaison autour du saumon Tartare de saumon et gingembre et coriandre, gravelax de saumon au sel fou de l'île de Ré	12,00€
Opéra de chair de crabe aux agrumes, Piquillos au 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

Tournedos de Thon (buffer+3€) «Façon burger», fromage Comté, galette de pommes de terre et salade verte	16,00€
L'entrecôte de bœuf grillée (300gr) (buffer+6€) Sauce au choix (poivre ou béarnaise), pommes de terre rustiques et salade verte	20,90€
Le Casi' Burger (buffer+3€) Bœuf haché snacké, oignons, champignons, tranche de Comté, sauce béarnaise et frites	16,50€



Les plats du Chef	13,50€
--------------------------	---------------

LES DESSERTS

Perle citron meringé Granité de pamplemousse à la menthe poivrée	8,00€
Mi-cuit chocolat amère petite crème café et crémeux pistache	8,00€
Café gourmand	7,00€
Trilogie de sorbets	7,00€
Chocolat ou café liégeois	7,50€

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

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

ou

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



Assiette Terre et mer à partager (pour 2 personnes)
Terrine de foie gras au Pineau des Charentes, chutney de poire, toast brioché
Pressé de tartare de Saint-Jacques aux fines herbes et son carpaccio vanille

LES PLATS

ou

ou



Les plats du Chef

LES DESSERTS

Perle citron meringé
Granité de pamplemousse à la menthe poivrée

ou

Mi-cuit chocolat amère
petite crème café et crémeux pistache

ou

Buffer de desserts

Duo entremet chocolat et agrumes au thé vert
Laurent Cluzelaud

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€
Rouge Merlot "Naturellement Bio" IGP Charentais " Ile d'Oléron 50cl		13,40€	
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€	

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 Colinettes	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 Montfaucon	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€
Veuve Clicquot Brut Carte Jaune			75,00€

EAUX MINÉRALES

	50cl	100cl
Vittel, Evian, Badoit, 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