

## 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

Médallions de volaille farcie aux champignons (buffet+3€\*)  
tourte de légumes d'antan,  
Sauce au cidre

Dos d'églefin en écaille de pomme de terre, (bufet +3€\*)  
bouchon de courgette, riz sauvage,  
Beurre blanc à l'anis étoilé

Ballottine de pintade fermière farcie (buffet+3€\*)  
Écrase aux deux pommes, choux romanesco  
Sauce au cidre

### LES PLATS DU CHEF

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

Les deux recettes de poisson "pêche" suivant arrivage

garniture de légumes variés et verdurette

Souris d'agneau croustillante (suppl.1,50€)

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

Plat en sauce du moment

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

Service de brunch de 9h00 à 12h00 la semaine,  
19h00 à 22h30 les week-ends et veilles de jours fériés  
Wino de bœuf de boeur  
Légumes croquants, sauce aux cèpes

## LES ENTRÉES

<b>Duo de foies gras</b> Foie gras mi cuit au sel de Guérande et poché au gruée de cacao Churney de rhubarbe, petite brioche	<b>15,00€</b>
<b>Aumônière de noix de Saint-Jacques,</b> Cèpes et girolles en persillade, fumet de champignons au Pineau des Charentes	<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>
<b>Pressé d'aile de raie aux petits légumes</b> Espuma d'avocat	<b>12,00€</b>

## LES PLATS

<b>Mi-cuit de thon (buffer+3€*)</b> Petits légumes du moment, Purée de fèves	<b>16,20€</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>Les plats du Chef</b>	<b>13,80€</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	
<b>Médallions de volaille farcie aux champignons (buffer+3€*)</b> tourte de légumes d'antan, Sauce au cidre	<b>16,90€</b>
<b>Dos d'églefin en écaille de pomme de terre, (buffer+3€*)</b> bouchon de courgette, riz sauvage, Beurre blanc à l'anis étoilé	<b>16,90€</b>
<b>Ballottine de pintade fermière farcie (buffer+3€*)</b> Écrase aux deux pommes, choux romanesco Sauce au cidre	<b>16,20€</b>

## LES DESSERTS

<b>Dessert à partager (pour deux personnes)</b> Fondue de fruits frais au chocolat chaud, crème fouettée au nougat de Montélimar	<b>8,00€</b>
<b>Coulant chocolat amer</b> quenelle crémeux pistache, crème anglaise parfum café	<b>7,60€</b>
<b>Café gourmand</b>	<b>7,00€</b>
<b>Trilogie de sorbets</b> Mandarine, framboise, pomme verte	<b>7,80€</b>
<b>Chocolat liégeois</b> Glaces chocolat et vanille, sauce chocolat, crème chantilly	<b>7,80€</b>
<b>Gratin de fruits rouges, sabayon au Pineau</b>	<b>7,50€</b>
<b>Crème brûlée parfum pistache</b> aux noix de cajou, tuile aux amandes	<b>7,50€</b>

# 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

**Thon mariné au sésame façon "Poke Ball"**  
feuille de nori, fraîcheur de légumes à l'huile de noisette

**Pressé d'aile de raie aux petits légumes**

Espuma d'avocat

#### 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

**Médallions de volaille farcie aux champignons**

rouste de légumes d'antan,  
Sauce au cidre

**Dos d'églefin en écaille de pomme de terre,**

bouchon de courgette, riz sauvage,  
Beurre blanc à l'anis étoilé

**Ballottine de pintade fermière farcie**

Écrase aux deux pommes, choux romanesco  
Sauce au cidre

#### LES DESSERTS

Buffer de desserts

## MENU BAMBINO

**Crème brûlée parfum pistache**  
aux noix de cajou, truffle et amandes

### 9,90€

OU

SERVIR JUSQU'À 15 ANS

**Café Liégeois**

Glaces café et vanille, sauce moka, crème chantilly

**Filet de poisson ou steak haché frais**

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

**Crème brûlée parfum pistache**

aux noix de cajou, truffle et amandes

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>
Rouge Merlot "Naturellement Bio" IGP Charentais " Ile d'Oléron 50cl		<b>13,60€</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>	

## 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 2007 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>
IGP Pays d'Oc Chardonnay Les Bories Blanques			<b>18,00€</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>			
Pessac Léognan AOP Dada de Rouillac	<b>8,50€</b>	-	<b>40,00€</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>
Menerou 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 Masloulrel			<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>

## 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)