CAFÉBARRIÈRE

12 Juillet 2025

INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES

allergènes buffet

- Gluten
- Crustacés
- Œufs
- Poissons
- Arachides
- Soja
- Lait
- Fruits à coques
- Céleri
- Moutarde
- Sésame
- Sulfites
- Lupin
- Mollusques

Les Entrées

Les Entrées

	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
12 huîtres spéciales n°3 (Maison Miet)	✓	✓					✓							✓
6 huîtres spéciales n°3 (Maison Miet)	✓	✓					✓							✓
9 huîtres spéciales n°3 (Maison Miet)	✓	✓					✓							✓

menuonline.fr / Droits réservés

Les Incontournables

Les Plats

"The Big Burger"
Steak haché frais VBF 180gr, Bun's artisanal de notre boulanger,
sauce chipotle, cheddar, lèche de lard grillée, pickles maison,
compotée d'oignons raisin et miel,
oignons frits, cornichons aigre doux et mesclun
Pommes frites et salade verte

"The Big Burger"
2 Steaks hachés frais VBF 2x 100gr, Bun's artisanal de notre boulanger,
sauce burger, cheddar, oignons frits et salades
Pommes frites et salade verte

"The Veggie Burger"
Steak végan, rösti de pommes de terre, Bun's artisanal de notre boulanger,
sauce chipotle, lèche de lard grillée végan, pickles maison,
compotée d'oignons raisin et miel,
oignons frits, cornichons aigre doux et mesclun
Pommes de terre frites et salade verte

Assiette KFB, Camembert rôti au miel,
chiffonnade de jambon de pays, pommes frites et salade verte

L'Entrecôte 350gr VBF maturée,
Fondant de pommes de terre au foie gras et champignons,
Légumes de saison, sauce au choix

L'Entrecôte 350gr VBF, Pommes de terre frites et salade verte,
sauce au choix

La recette de poisson de dernière pêche, légumes du jour, sur l'ardoise

La suggestion du jour, sur l'ardoise

Le filet de bœuf VBF Limousin 180gr Pommes grenailles, sucrine,
sauce au Pineau des Charentes

Les 2 recettes de poisson de dernière pêche,
légumes du jour, sur l'ardoise

Les Gambas snackées, Risotto aux petits pois, tuile parmesan
sauce safran

Les noix de St Jacques juste snackées,
Purée de pommes de terre vitelotte, légumes de saison,
sauce aux morilles

Pièce du boucher, garniture et sauce du moment, sur l'ardoise

Risotto aux petits pois, falafels, menthe et coriandre

Tartare de bœuf Charolais (180gr) coupé au couteau,
préparé par nos soins,
pommes frites et verdurette

menuonline.fr / Droits réservés

Snacks

Le Snack Salé

"The Big Burger" steak haché frais 180gr, pain du boulanger, sauce barbecue, cheddar, lard grillée, pickles d'oignons rouges, tomates confites et roquette
Pommes frites et salade verte
(uniquement pendant les horaires de service restauration)

"The Big Burger"
Steak haché frais VBF 180gr, Bun's artisanal de notre boulanger,
sauce chipotle, cheddar, lèche de lard grillée, pickles maison,
compotée d'oignons raisin et miel,
oignons frits, cornichons aigre doux et mesclun
Pommes frites et salade verte
(uniquement pendant les horaires de service restaurant)

"The Big Burger"
2 Steaks hachés frais VBF 2x100gr, Bun's artisanal de notre boulanger,
sauce burger, cheddar, oignons frits et salades
Pommes frites et salade verte
(uniquement pendant les horaires de service restaurant)

"The Veggie Burger"
Steak végan, rösti de pommes de terre, Bun's artisanal de notre boulanger,
sauce chipotle, lèche de lard grillée végan, pickles maison,
compotée d'oignons raisin et miel,
oignons frits, cornichons aigre doux et mesclun
Pommes de terre frites et salade verte
(uniquement pendant les horaires de service restaurant)

Artichaut citron & basilic (Les conserveries Dupuy)

Croque jambon,
chips

Croque végétarien,
chips

L'assiette charcuteries et fromages
Burrata, Gouda affiné 1000 jours, Bresaola, Lomo séché, Jambon de Bayonne...

L'assiette charcuteries et fromages
Burrata, Gouda affiné 1000 jours, Bresaola, Lomo séché, Jambon de Bayonne...

L'assiette du pêcheur
Saumon gravelax, Tataki du thon, tartare de St Jacques aux agrumes, œufs de lump...

La planche de charcuteries fines
Jambon de Bayonne IGP 12 mois, Bresaola della Valtellina IGP,
Chorizo ibérico, Coppa di Parma IGP

La planche de fromages affinés
Gorgonzola à la cuillère, Rocamadour, Brie de Meaux AOP, Tomme de Savoie

Le panier
asiatique
Nems au poulet, samoussas de légumes, beignets de crevette et acras de morue
(uniquement pendant les horaires de service restaurant)

Thon et piquillos (Les conserveries Dupuy)

Le Snack Sucré

Café, infusion ou thé gourmand

Chocolat gourmand

Gaufre chantilly ou chocolat

Gaufre
sucre

Glaces et sorbets artisanales,
pot de 120 ml,
Glaces : Vanille ou chocolat noir ou caramel beurre salé
Sorbets : mangue ou fraise ou citron

Mi-cuit au chocolat

Tarte tatin, servie tiède

menuonline.fr / Droits réservés

Les Desserts

Les Desserts

Café Liégeois ou Chocolat Liégeois	
Café ou thé gourmand boisson chaude, sucette choco, perle citron meringuée, financier, cannelé et macaron	
Café ou thé gourmand boisson chaude, sucette Bounty, moelleux chocolat, financier, perle citron et boule de glace	
Coupe de glace du verger Glace vanille, sorbet mangue et framboise, chantilly, coulis de fruits rouges, fraises et framboises fraîches	
La Jonchée Charentaise (Maison Jarnan) coulis de fruits rouges et amandes	
Soufflé glacé à l'extrait d'orange et de Cognac	

Formules

FORMULES BUFFET

Formule Express Buffet d'entrées + Buffet de desserts	
Formule Solo Buffet d'entrées	
Formules Duo Buffet d'entrées + Plat du chef ou Plat du chef + Buffet de desserts	
Le Petit Déjeuner de 9h00 à 11h00 Boisson chaude, jus de fruits frais, 3 mini viennoiseries 1/3 Baguette, beurre et confiture, produit laitier	

Les Vins

Vins de notre région

IGP Vin de Pays Charentais rosé, Domaine Gardrat	
IGP Vin de Pays Charentais Blanc "Colombart", Domaine Gardrat	
IGP Vin de Pays Charentais Blanc "Chardonnay", Domaine Gardrat	

Vins Rouges

Bordeaux AOC Dourthe N°1	
Bourgogne AOC Pinot noir André Ducal	
Graves AOC Château La Garance	
Haut Médoc AOC Diane de Belgrave	
St-Nicolas de Bourgueil AOP Les Javeaux	

Vins Blancs

Bordeaux AOC Entre Deux Mers, Château Landereau	

Vins Rosés

Côtes de Provence AOP château Cavalier	
Côtes de Provence AOP Cuvée Terrasses de Tamary	
Côtes de Provence AOP* Minuty Prestige	

Les Pétillants

Prosecco Riccadonna	

menuonline.fr / Droits réservés

Vins Lucien Barrière

- **Bordeaux Supérieur AOC** le B de Maucaillou
- **Cairanne AOC *** Cru des côtes du Rhône, domaine Alary
- **Côtes du Rhône AOC** grand veneur
- **IGP Méditerranéen** la réserve domaine Estoublon
- **IGP- Cévennes Chardonnay** " Bee Frendly" Pollinat
- **IGP- Pays d'oc - Gris Blanc**
- **Mâcon-Igé AOC** Prosper Maufoux grand terroir

Les pots

- **IGP Vin de Pays Charentais - merlot rouge -** la cave Saintonge Romane
- **IGP Vin de Pays Charentais - sauvignon blanc** la cave Saintonge Romane
- **IGP Vin de Pays Charentais - rosé -** la cave Saintonge Romane

Champagnes AOC

- **Dom Pérignon Millésimé**
- **Fouquet's Brut *** Cuvée Tradition
- **Moët et Chandon *** Brut Impérial
- **Moët et Chandon *** Rosé Impérial
- **Veuve Clicquot Brut** "Carte jaune"
- **Vranken *** Spécial Brut

Classiques

- **Limoncello Spritz*** Prosecco Riccadonna, eau gazeuse
- **Pineau Spritz*** Prosecco Riccadonna, eau gazeuse

Cocktail "Coup de Coeur"

- **After Eight *** Vodka Smirnoff Red, Get 31, sirop de chocolat, lait

Les Locaux

- **Limoncello Spritz*** Limoncello, vin pétillant, eau gazeuse
- **Pineau Spritz*** Pineau blanc, vin pétillant, eau gazeuse

Alcools

Apéritifs

- **Kir pétillant au crémant** (Cassis, Fraise, Framboise, Mûre, Pêche)
- **Kir Royal *** (Cassis, Fraise, Framboise, Mûre, Pêche)

Boissons Fraîches

Bières

- **Affligem blonde** (bière d'abbaye)
- **Bières régions Les 3 Phares *** blonde, ambrée, brune, blanche ou IPA
- **Heineken blonde**
- **Monaco, Panaché**
- **Pelforth brune**

menuonline.fr / Droits réservés