CAFÉBARRIÈRE

12 Juillet 2025

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

Gluten

Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales

"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" 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 2x 100gr, Bun's artisanal de notre boulanger,
sauce burger, cheddar, oignons frits et salades
Pommes frites et salade verte

"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

"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)

12 huîtres spéciales n°3 (Maison Miet)

6 huîtres spéciales n°3 (Maison Miet)

9 huîtres spéciales n°3 (Maison Miet)

Affligem blonde (bière d'abbaye)

Artichaut citron & basilic (Les conserveries Dupuy)

Bières régions Les 3 Phares *
blonde, ambrée, brune, blanche ou IPA

menuonline.fr / Droits réservés

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

Café, infusion ou thé gourmand

Chocolat gourmand

Croque jambon, chips

Croque végétarien, chips

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

Gaufre chantilly ou chocolat

Gaufre sucre

Heineken blonde

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 Jonchée Charentaise (Maison Jarnan) coulis de fruits rouges et amandes

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

La suggestion du jour, sur l'ardoise

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

Le Petit Déjeuner de 9h00 à 11h00
Boisson chaude, jus de fruits frais, 3 mini viennoiseries
1/3 Baguette, beurre et confiture, produit laitier

Mi-cuit au chocolat

Monaco, Panaché

Pelforth brune

Risotto aux petits pois, falafels, menthe et coriandre

Soufflé glacé à l'extrait d'orange et de Cognac

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

Tarte tatin, servie tiède

Thon et piquillos (Les conserveries Dupuy)

menuonline.fr / Droits réservés

Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés

12 huîtres spéciales n°3 (Maison Miet)

6 huîtres spéciales n°3 (Maison Miet)

9 huîtres spéciales n°3 (Maison Miet)

Artichaut citron & basilic (Les conserveries Dupuy)

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

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

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

La suggestion du jour, sur l'ardoise

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

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

Thon et piquillos (Les conserveries Dupuy)

menuonline.fr / Droits réservés

Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

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

Café, infusion ou thé gourmand

Chocolat gourmand

Coupe de glace du verger Glace vanille, sorbet mangue et framboise, chantilly, coulis de fruits rouges, fraises et framboises fraîches

Croque jambon, chips

Croque végétarien, chips

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

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

La Jonchée Charentaise (Maison Jarnan) coulis de fruits rouges et amandes

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

La suggestion du jour, sur l'ardoise

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

Le Petit Déjeuner de 9h00 à 11h00
Boisson chaude, jus de fruits frais, 3 mini viennoiseries
1/3 Baguette, beurre et confiture, produit laitier

Mi-cuit au chocolat

Risotto aux petits pois, falafels, menthe et coriandre

Soufflé glacé à l'extrait d'orange et de Cognac

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

Tarte tatin, servie tiède

menuonline.fr / Droits réservés

Poissons

Poissons et produits à base de poissons

Artichaut citron & basilic (Les conserveries Dupuy)

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

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

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

La suggestion du jour, sur l'ardoise

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

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

Thon et piquillos (Les conserveries Dupuy)

Arachides

Arachides et produits à base d'arachides

"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" 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 2x 100gr, Bun's artisanal de notre boulanger,
sauce burger, cheddar, oignons frits et salades
Pommes frites et salade verte

"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)

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

Café, infusion ou thé gourmand

Chocolat gourmand

Croque jambon, chips

menuonline.fr / Droits réservés

Croque végétarien, chips

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

Gaufre chantilly ou chocolat

Gaufre sucre

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...

La Jonchée Charentaise (Maison Jarnan) coulis de fruits rouges et amandes

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

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

La suggestion du jour, sur l'ardoise

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

Le Petit Déjeuner de 9h00 à 11h00
Boisson chaude, jus de fruits frais, 3 mini viennoiseries
1/3 Baguette, beurre et confiture, produit laitier

Mi-cuit au chocolat

Soufflé glacé à l'extrait d'orange et de Cognac

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

Tarte tatin, servie tiède

menuonline.fr / Droits réservés

Soja

Soja et produits à base de soja

"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" 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 2x 100gr, Bun's artisanal de notre boulanger,
sauce burger, cheddar, oignons frits et salades
Pommes frites et salade verte

"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

"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)

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

Chocolat gourmand

Croque jambon, chips

Croque végétarien, chips

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

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

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

La suggestion du jour, sur l'ardoise

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

menuonline.fr / Droits réservés

Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

"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" 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 2x 100gr, Bun's artisanal de notre boulanger, sauce burger, cheddar, oignons frits et salades
Pommes frites et salade verte

"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

"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)

12 huîtres spéciales n°3 (Maison Miet)

6 huîtres spéciales n°3 (Maison Miet)

9 huîtres spéciales n°3 (Maison Miet)

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

Artichaut citron & basilic (Les conserveries Dupuy)

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

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

Café, infusion ou thé gourmand

Chocolat gourmand

Coupe de glace du verger Glace vanille, sorbet mangue et framboise, chantilly, coulis de fruits rouges, fraises et framboises fraîches

Croque jambon, chips

Croque végétarien, chips

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

menuonline.fr / Droits réservés

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

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...

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 Jonchée Charentaise (Maison Jarnan) coulis de fruits rouges et amandes

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

La suggestion du jour, sur l'ardoise

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

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 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

Mi-cuit au chocolat

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

Risotto aux petits pois, falafels, menthe et coriandre

Soufflé glacé à l'extrait d'orange et de Cognac

Tarte tatin, servie tiède

Thon et piquillos (Les conserveries Dupuy)

menuonline.fr / Droits réservés

Fruits à coques

Fruits à coques : amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, de pécan, de macadamia, du Brésil, du Queensland et produits à base de ces fruits

"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

"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)

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

Café, infusion ou thé gourmand

Chocolat gourmand

Croque végétarien, chips

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

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...

La Jonchée Charentaise (Maison Jarnan) coulis de fruits rouges et amandes

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

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

La suggestion du jour, sur l'ardoise

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

Le Petit Déjeuner de 9h00 à 11h00
Boisson chaude, jus de fruits frais, 3 mini viennoiseries
1/3 Baguette, beurre et confiture, produit laitier

Mi-cuit au chocolat

Soufflé glacé à l'extrait d'orange et de Cognac

menuonline.fr / Droits réservés

Céleri

Céleri et produits à base de céleri

Croque jambon, chips

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

La suggestion du jour, sur l'ardoise

Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde

"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" 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 2x 100gr, Bun's artisanal de notre boulanger,
sauce burger, cheddar, oignons frits et salades
Pommes frites et salade verte

"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)

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

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 suggestion du jour, sur l'ardoise

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

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

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

Café Barrière Royan - Esplanade de Pontaillac, 17200 Royan, France

menuonline.fr / Droits réservés

Sésame

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

"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

"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)

Formule Solo
Buffet d'entrées

Formules Duo
Buffet d'entrées + Plat du chef
ou
Plat du chef + Buffet de desserts

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

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

La suggestion du jour, sur l'ardoise

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

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

menuonline.fr / Droits réservés

Sulfites

Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2 total)

Affligem blonde (bière d'abbaye)

Bières régions Les 3 Phares *
blonde, ambrée, brune, blanche ou IPA

Bordeaux AOC Dourthe N°1

Bordeaux AOC Entre Deux Mers, Château Landereau

Bordeaux Supérieur AOC le B de Maucaillou

Bourgogne AOC Pinot noir André Ducal

Cairanne AOC * Cru des côtes du Rhône, domaine Alary

Côtes de Provence AOP château Cavalier

Côtes de Provence AOP Cuvée Terrasses de Tamary

Côtes de Provence AOP* Minuty Prestige

Côtes du Rhône AOC grand veneur

Dom Pérignon Millésimé

Formule Solo
Buffet d'entrées

Fouquet's Brut * Cuvée Tradition

Graves AOC Château La Garance

Haut Médoc AOC Diane de Belgrave

Heineken blonde

IGP Vin de Pays Charentais rosé, Domaine Gardrat

IGP Vin de Pays Charentais - merlot rouge - la cave Saintonge Romane

IGP Vin de Pays Charentais - sauvignon blanc la cave Saintonge Romane

IGP Méditerranéen la réserve domaine Estoublon

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

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

IGP Vin de Pays Charentais - rosé - la cave Saintonge Romane

IGP- Cévennes Chardonnay " Bee Frendly" Pollinat

IGP- Pays d'oc - Gris Blanc

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

Kir Royal * (Cassis, Fraise, Framboise, Mûre, Pêche)

Limoncello Spritz* Limoncello, vin pétillant, eau gazeuse

Limoncello Spritz* Prosecco Riccadonna, eau gazeuse

Mâcon-Igé AOC Prosper Maufoux grand terroir

Moët et Chandon * Brut Impérial

Moët et Chandon * Rosé Impérial

Monaco, Panaché

Pelforth brune

Pineau Spritz* Pineau blanc, vin pétillant, eau gazeuse

Pineau Spritz* Prosecco Riccadonna, eau gazeuse

Prosecco Riccadonna

St-Nicolas de Bourgueil AOP Les Javeaux

Veuve Clicquot Brut "Carte jaune"

Vranken * Spécial Brut

menuonline.fr / Droits réservés

Lupin

Lupin et produits à base de lupin

Formule Solo
Buffet d'entrées

Formules Duo
Buffet d'entrées + Plat du chef
ou
Plat du chef + Buffet de desserts

La suggestion du jour, sur l'ardoise

Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques

12 huîtres spéciales n°3 (Maison Miet)

6 huîtres spéciales n°3 (Maison Miet)

9 huîtres spéciales n°3 (Maison Miet)

Artichaut citron & basilic (Les conserveries Dupuy)

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

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

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

La suggestion du jour, sur l'ardoise

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

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

Thon et piquillos (Les conserveries Dupuy)

menuonline.fr / Droits réservés