



20 Octobre 2021

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

Tous nos vins et champagnes contiennent des sulfites, sauf indications contraires



### Les Plats

Les Plats du Chef 15,00€

<b>Assiette Café Barrière</b> , Frites et salade											
<b>Bavette de boeuf grillée (180 grs) sauce échalotes</b> , Pommes de terre grenailles											
<b>Blanquette de veau à l'ancienne</b> , Riz											
<b>Fish ans chips sauce tartare</b> , Salade											
<b>Tortellis al pomodoro, mozzarella au pistou</b>											

### Les Vins

Vins Rouges

<b>Château V Vaudois, Roquebrune sur Argens</b> Côtes de Provence IGP											
<b>IGP "Le Petit Paquette"</b>											
<b>Mouton Cadet, Baron Philippe de Rothschild</b> Bordeaux AOC											

Vins Blancs

<b>Château Paquette "Forum Julii" BIO, Fréjus</b> Côtes de Provence AOP											
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Vins Rosés

<b>Château Paquette "Angelico", BIO Fréjus</b> Côtes de Provence AOP											
<b>Château V Vaudois, Roquebrune sur Argens</b> Côtes de Provence IGP											
<b>IGP "Le Petit Paquette"</b>											
<b>M de Minuty, Gassin</b> Côtes de Provence AOP											
<b>Roseline Prestige</b> Côtes de Provence AOP											