



30 Mars 2018

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



Gluten

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

Agnolottis "Tartuffo" à l'émincé et crème de volaille

Brioche façon "Pain perdu" au caramel beurre salé,
glace à la confiture de lait

Café gourmand "Barrière" macaron, sucette Guanduja, mini chou, rocher coco, financier, meringue, crème citron

Coeur coulant au caramel beurre salé, crème Anglaise

Fashion "Barrière" Burger, frites et salade
fromage raclette, toast de potatoes, oignons, steak haché, salade, béarnaise

Filet de canette rôtie au parfum d'orange,
risotto au Parmigiano

Filet de volaille fermière et ses carottes en persillade,
mousseline de vitelotte

Foie Gras à l'Armagnac (Traiteur Barrière),
poire pochée au miel, pain d'épice et chutney

Gratin de penne "Paysan" aux 2 fromages
(penne, oignons rouges, lardons, jambon, béchamel, emmental, mozzarella)

Pavé de saumon à la crème de chorizo

Pièce de boeuf grillée,
sauce lie de vin et échalotes braisées

Rocher de chèvre craquant frit,
marmelade au citron, salade mêlée

Tartare de bœuf « traditionnel »

Tarte au citron "revisitée"

Tarte gourmande aux légumes du soleil et pesto,
salade folle

Verrine de poire Bourdaloue à la crème d'amande



Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés

Wok de gambas façon Thaï



Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

Brioche façon "Pain perdu" au caramel beurre salé,
glace à la confiture de lait

Café gourmand "Barrière" macaron, sucette Guanduja, mini chou, rocher coco, financier, meringue, crème citron

Coeur coulant au caramel beurre salé, crème Anglaise

Fashion "Barrière" Burger, frites et salade
fromage raclette, toast de potatoes, oignons, steak haché, salade, béarnaise

Rocher de chèvre craquant frit,
marmelade au citron, salade mêlée

Tartare de bœuf « traditionnel »

Tarte au citron "revisitée"

Verrine de poire Bourdaloue à la crème d'amande



Poissons

Poissons et produits à base de poissons

Mesclun hivernal d'endives au noix et saumon fumé,
kiwi et vinaigrette au gingembre

Pavé de saumon à la crème de chorizo

Trilogie de la mer sauce champagne
(dorade, bar et saumon aux poireaux et champignons)



Arachides

Arachides et produits à base d'arachides

Crème de potiron et brisure de châtaignes
aux amandes torréfiées

Mesclun hivernal d'endives au noix et saumon fumé,
kiwi et vinaigrette au gingembre



Soja

Soja et produits à base de soja

Wok de gambas façon Thaï

WOK de légumes Thaï au tofu, sauce soja



Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

Agnolottis "Tartuffo" à l'émincé et crème de volaille

Brioche façon "Pain perdu" au caramel beurre salé,
glace à la confiture de lait

Café gourmand "Barrière" macaron, sucette Guanduja, mini chou, rocher coco, financier, meringue, crème citron

Coeur coulant au caramel beurre salé, crème Anglaise

Crème de potiron et brisure de châtaignes
aux amandes torréfiées

Crottin de Chavignol AOP et sa salade de noix

Fashion "Barrière" Burger, frites et salade
fromage raclette, toast de potatoes, oignons, steak haché, salade, béarnaise

Filet de canette rôtie au parfum d'orange,
risotto au Parmigiano

Foie Gras à l'Armagnac (Traiteur Barrière),
poire pochée au miel, pain d'épice et chutney

Gratin de penne "Paysan" aux 2 fromages
(penne, oignons rouges, lardons, jambon, béchamel, emmental, mozzarella)

Planche Charcuterie XXL

Rosette, saucisson à l'ail, jambon cru, rillettes de porc,
cornichons, beurre

Rocher de chèvre craquant frit,
marmelade au citron, salade mêlée

Tartare de bœuf « traditionnel »

Tarte au citron "revisitée"

Trilogie de la mer sauce champagne
(dorade, bar et saumon aux poireaux et champignons)

Verrine de poire Bourdaloue à la crème d'amande



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

Crème de potiron et brisure de châtaignes
aux amandes torréfiées

Crottin de Chavignol AOP et sa salade de noix

Planche Charcuterie XXL

Rosette, saucisson à l'ail, jambon cru, rillettes de porc,
cornichons, beurre

Verrine de poire Bourdaloue à la crème d'amande



Sulfites

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

Pièce de boeuf grillée,
sauce lie de vin et échalotes braisées