



4 Février 2019

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

Bagel Burger signature "Café Barrière"
mayonnaise, salade, tomate, cheddar, oignons, steak haché, cornichons, lard fumé

Bowl healthy de fromage blanc aux fruits rouges,
amandes, noix de coco, muesli et raisins

Bun'Roll Norvégien au saumon fumé,
crème de ciboulette et salade mée

Burger végétal aux légumes croquants
(crousti-potatoes, farandole de légumes et steak végétal)

Café gourmand "Café Barrière"
macaron, sucette, financier, meringue, shooter tiramisu au coulis

Magret de canard rôti au pain d'épice,
moutarde à l'ancienne

Mitonnée de lentilles en salade,
œuf poché tiède et cordon d'huile de noisette

Ravioles à la ricotta et épinards au saumon,
crème parmesane

Salade croustillante façon César

Sauté d'agneau braisé façon tajine,
purée de carottes et cumin

Suprême de volaille fermière aux pleurotes

Tartare de bœuf « traditionnel »

Tartelette poires aux fèves de Tonka, coulis de cacao

Tiramisu Gourmand aux macarons

Trio de pancakes à la crème d'amande,
shooter de chocolat chaud

Wrap "Fusion Food" au Tzatsiki et poulet,
en marinade de curry et citron vert, tomates



Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés

Mitonnée de lentilles en salade,
œuf poché tiède et cordon d'huile de noisette



Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

Burger végétal aux légumes croquants
(crousti-potatoes, farandole de légumes et steak végétal)

Café gourmand "Café Barrière"
macaron, sucette, financier, meringue, shooter tiramisù au coulis

Foie gras à l'armagnac,
chutney de rhubarbe et framboise, brioche tiède et réduction balsamique

Magret de canard rôti au pain d'épice,
moutarde à l'ancienne

Mitonnée de lentilles en salade,
œuf poché tiède et cordon d'huile de noisette

Pomme rôtie à la cannelle, façon d'antan
Ravioles à la ricotta et épinards au saumon,
crème parmesane

Risotto au chorizo et volaille, copeaux de Parmesan

Salade croustillante façon César

Sauté d'agneau braisé façon tajine,
purée de carottes et cumin

Suprême de volaille fermière aux pleurotes

Tartare de bœuf « traditionnel »

Tartelette poires aux fèves de Tonka, coulis de cacao

Tiramisu Gourmand aux macarons
Trio de pancakes à la crème d'amande,
shooter de chocolat chaud

Wrap "Fusion Food" au Tzatsiki et poulet,
en marinade de curry et citron vert, tomates



Poissons

Poissons et produits à base de poissons

Bun'Roll Norvégien au saumon fumé,
crème de ciboulette et salade mée

Crevettes au parfum de coco,
risotto noir vénéré aux courgettes

Dos de saumon, poitrine fumée snackée & son jus piquillos

Filet de bar rôti, beurre de girolles aux agrumes

Mitonnée de lentilles en salade,
œuf poché tiède et cordon d'huile de noisette

Ravioles à la ricotta et épinards au saumon,
crème parmesane



Arachides

Arachides et produits à base d'arachides

Bowl healthy de fromage blanc aux fruits rouges,
amandes, noix de coco, muesli et raisins

Crevettes au parfum de coco,
risotto noir vénéré aux courgettes

Salade croustillante façon César

Sauté d'agneau braisé façon tajine,
purée de carottes et cumin

Tartelette poires aux fèves de Tonka, coulis de cacao



Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

Bagel Burger signature "Café Barrière"
mayonnaise, salade, tomate, cheddar, oignons, steak haché, cornichons, lard fumé

Bowl healthy de fromage blanc aux fruits rouges,
amandes, noix de coco, muesli et raisins

Bun'Roll Norvégien au saumon fumé,
crème de ciboulette et salade mée

Burger végétal aux légumes croquants
(crousti-potatoes, farandole de légumes et steak végétal)

Café gourmand "Café Barrière"
macaron, sucette, financier, meringue, shooter tiramisu au coulis

Crevettes au parfum de coco,
risotto noir vénéré aux courgettes

Filet de bar rôti, beurre de girolles aux agrumes

Foie gras à l'armagnac,
chutney de rhubarbe et framboise, brioche tiède et réduction balsamique

Magret de canard rôti au pain d'épice,
moutarde à l'ancienne

Mitonnée de lentilles en salade,
œuf poché tiède et cordon d'huile de noisette

Pièce de bœuf grillée du Boucher, sauce au poivre vert

Planche de Charcuteries XXL
Rillettes du Mans, Rosette de Lyon, jambon Ibérique, Jambon Serrano, coppa, cornichons, oignon, beurre, pain

Ravioles à la ricotta et épinards au saumon,
crème parmesane

Risotto au chorizo et volaille, copeaux de Parmesan

Salade croustillante façon César

Sauté d'agneau braisé façon tajine,
purée de carottes et cumin

Suprême de volaille fermière aux pleurotes

Tartare de bœuf « traditionnel »

Tartelette poires aux fèves de Tonka, coulis de cacao

Tiramisu Gourmand aux macarons

Trio de pancakes à la crème d'amande,
shooter de chocolat chaud

Wrap "Fusion Food" au Tzatsiki et poulet,
en marinade de curry et citron vert, tomates



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

Bagel Burger signature "Café Barrière"

mayonnaise, salade, tomate, cheddar, oignons, steak haché, cornichons, lard fumé

Bowl healthy de fromage blanc aux fruits rouges,
amandes, noix de coco, muesli et raisins

Café gourmand "Café Barrière"

macaron, sucette, financier, meringue, shooter tiramisu au coulis

Pomme rôtie à la cannelle, façon d'antan

Trio de pancakes à la crème d'amande,
shooter de chocolat chaud



Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde

Magret de canard rôti au pain d'épice,
moutarde à l'ancienne

Salade croustillante façon César



Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques

Crevettes au parfum de coco,
risotto noir vénéré aux courgettes