

GRILLADES

Brochette d'ongler de bœuf	14,75€
Brochette de volaille marinée au thym	13,50€
Bavette grillée	12,95€
Entrecôte grillée	15,95€
Saucisse de Toulouse «Maison Garcia»	10,90€

CÔTÉ MER

Filet de Sandre sauce vin blanc, estragon	13,50€
Pavé de saumon à la béarnaise	12,75€
Fish & Chips de cabillaud sauce tartare	12,90€

CÔTÉ TERRE

Carpaccio de bœuf XXL pesto & grana padano, salade verte, frites	13,25€
Cuisse de canard confite	9,95€
Pâtes Mezzelune chèvre et figues	11,00€

PLATS DU JOUR

LUNDI Filet de carrelet à la Dieppoise	9,95€
MARDI Cuisse de poulet rôtie au romarin	9,95€
JEUDI Navarin d'agneau aux petits légumes	9,95€
MERCREDI Cheeseburger signature Café B.	9,95€
SAMEDI Le choix du Chef	9,95€
VENDREDI Fléran à la crème citron basilic	9,95€
FORMULE DIMANCHE	
Buffets à volonté Entrées + Plat ou Plat + Fromages & Desserts	17,00€
Buffets à volonté Entrées + Desserts	17,50€
Buffets à volonté Entrées + Fromages & Desserts + Plat du Chef	19,95€

Accompagnements au choix :
riz, frites, salade verte, garniture de légumes selon le marché.

Sauces au choix :
Béarnaise, Poivre, Barbecue.



FORMULES BUFFETS

7.05€

BUFFET D'ENTRÉES
En accompagnement d'un plat

7,05€

BUFFETS DE FROMAGES ET DESSERTS

En accompagnement d'un plat

7,05€

BUFFETS DE FROMAGES ET DESSERTS

En accompagnement d'un plat

FORMULES BUFFETS À VOLONTÉ

Buffets de fromages & desserts à volonté	10,95€
Buffer d'entrées, fromages & desserts à volonté	17,50€
Buffer d'entrées à volonté	10,95€

MENU MIDI

13.95€

Plat du jour ou Pavé de saumon à la béarnaise
ou Saucisse de Toulouse
+ Buffets de fromages & desserts à volonté + Café

UNIQUEMENT LE MIDI (DU LUNDI AU SAMEDI)

FORMULE ÉTÉ

16.95€

Fish & chips de cabillaud sauce tartare
ou Carpaccio de bœuf XXL pesto & grana padano,
salade verte, frites
+ Buffets de fromages & desserts à volonté

MENU PORTE-BONHEUR

17,55€

Buffet à volonté : entrées ou fromages & desserts
+ Pavé de saumon à la béarnaise ou Pâtes Mezzelune
chèvre et figues ou Cuisse de canard confite

AVEC 1,50€ DE JETONS MACHINES À SOUS OFFERTS !

Pour toute formule achetée le midi ou le soir. Jetons non échangeables et non remboursables. Offre réservée aux personnes majeures et non interdites de jeu, et est assujettie à la présentation d'une pièce d'identité en cours de validité. Offre soumise à conditions, la direction se réserve le droit d'arrêter cette opération à tout moment sans préavis.

MENU GARGANTUA

19,95€

Buffer d'entrées à volonté
+ Plat du jour ou Bavette grillée ou Saucisse de
Toulouse ou Pavé de saumon à la béarnaise + Buffets
de fromages & desserts à volonté

MENU ENFANT

8,00€

Saucisse de Toulouse et frites ou Plat du jour
+ Buffer de desserts à volonté + 1 boisson soft 25cl

Offre réservée aux enfants de 3 à 12 ans. Gratuit de 0 à 3 ans.



Une personne se tient à votre disposition pour décrire le contenu de cette carte.
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

LES VINS

LA SÉLECTION BARRIÈRE

	13cl	75cl
VINS ROUGES		
IGP du Var Les Auréliens, Domaine Triennes BIO	4,90€	29,40€
Crozes Hermitage AOC Laurent Combier	7,80€	46,80€
VINS BLANCS		
Menetou Salon AOC 2017 - Les Bornés, Domaine Pellé	6,45€	38,70€
Perit Chablis AOC 2017 - Domaine Christophe et Fils	7,20€	43,20€
VINS ROSÉS		
Côtes de Provence AOP Maur & More	4,90€	29,40€

AU VERRE

	13cl
VINS ROUGES	
IGP Pays d'Oc Maslourel «Merlot»	3,50€
Côtes du Rhône AOC Les Caprices d'Antoines	4,60€
VINS BLANCS	
Saint-Mont AOC Les Cantegrifs	3,50€
IGP Pays d'Oc Chardonnay, Anne de Joyeuse	3,80€
IGP Côtes de Gascogne Dne de Papolle «Gros Manseng»	5,20€
VINS ROSÉS	
IGP Pays d'Oc Maslourel «Grenache»	3,50€
IGP Pays D'Oc Les Jamelles «Cinsault»	4,20€

EN BOUTEILLE

	37,5cl	75cl
VINS ROUGES		
Gaillac AOC Château Lastours		19,90€
Côtes du Rhône AOC Les Caprices d'Antoines	12,00€	21,90€
Saint-Nicolas de Bourgueil AOC Le Puy Bel Abord «Grand Terroir Pic St Loup», Bertrand		23,90€
Pic Saint Loup AOP Bertrand		25,90€
VINS BLANCS		
IGP Pays d'Oc Chardonnay, Anne de Joyeuse		19,50€
IGP Côtes de Gascogne Dne de Papolle «Gros Manseng»		24,50€
VINS ROSÉS		
IGP du Var Domaine L'éouvière		21,50€
IGP Pays D'Oc Les Jamelles «Cinsault»		24,90€

VINS EN PICHETS

	25cl	49cl
VINS ROUGES		
IGP Pays d'Oc Maslourel «Merlot»	5,50€	8,00€
VINS BLANCS		
Saint-Mont AOC Les Cantegrifs	5,50€	8,00€
VINS ROSÉS		
IGP Pays d'Oc Maslourel «Grenache»	5,50€	8,00€

EAUX MINÉRALES

	50cl	100cl
Vittel	3,50€	4,95€
San Pellegrino	3,50€	4,95€



Services & Délices

Prolongez votre plaisir en rapportant
votre bouteille de vin chez vous.

APÉRITIFS

Martini bianco, rosso 5cl	4,50€
Campari 5cl	4,80€
Kir vin blanc 13cl	4,25€
Pastis 51, Ricard 2cl	3,00€
Porto Rouge Sandeman Ruby 5cl	4,80€
Sangria 12cl	3,50€
Suze 5cl	3,90€

COCKTAILS

AVEC ALCOOL	
Spritz 25cl Apérol 6cl, Prosecco 6cl, eau gazeuse, zeste d'orange	8,00€
Mojito Classique 25cl Rhum 4cl, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne brun, eau gazeuse	10,00€
Piña Colada 25cl Rhum 4cl, lait de coco, jus d'ananas	10,00€
Royal Mojito 25cl Rhum 4cl, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne brun, Champagne	10,90€
Sex on the beach 25cl 4cl de vodka, melon, jus d'ananas, jus de cranberry	9,00€
SANS ALCOOL	
Virgin Mojito 25cl Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne brun,	8,00€
Virgin Piña 25cl Lait de coco, jus d'ananas	8,50€

LES CHAMPAGNES AOC

	12cl	75cl
Moët et Chandon Rosé	15,00€	-
Fouquer's Brut	10,00€	65,00€
Moët et Chandon Brut Impérial	13,00€	78,00€

SOFTS

Diabolo 25cl	4,00€
Nectars de fruits 25cl Orange, pamplemousse, ananas, abricot, mangue, pomme, multivitaminé, framboise, tomate, cranberry	3,80€
Café	1,90€
Coca-cola, Coca Zero 25cl	3,80€
Sprite 25cl	3,80€

BIÈRES

PRESSION	
Bière du moment 25cl	4,50€
Panaché, Monaco 25cl	4,00€
Affligem 25cl	4,70€
Heineken 25cl	4,00€

GRÂCE À VOS CONSOMMATIONS,
CUMULEZ DES POINTS LE CARRÉ VIP BARRIÈRE
ET BÉNÉFICIEZ DE NOMBREUX AVANTAGES



RÉGLEZ VOTRE ADDITION EN PARTIE OU DANS SON INTÉGRALITÉ
AVEC LES POINTS RÉCOMPENSE DONT VOUS DISEPOSEZ

Renseignements à la caisse de votre restaurant

Vos points Récompense vous permettent de vous offrir des chèques cadeaux bars et restaurants, des jetons, des places de spectacles ainsi que des séjours Barrière. Devenez membre Le Carré VIP Barrière à l'accueil de votre Casino sur présentation de votre pièce d'identité. Programme de fidélité gratuit réservé aux personnes majeures et non interdites de jeu sur présentation d'une pièce d'identité en cours de validité. Offre non cumulable avec d'autres avantages en cours. Conditions générales d'utilisation consultables sur demande à l'accueil du Casino.

Nos viandes bovines sont originaires de France, Allemagne, Autriche, Portugal, Italie, Pays Bas, Espagne, Irlande. Prix nets en euros TTC (Taux de TVA en vigueur selon la législation) service compris. Toute consommation doit être accompagnée d'un ticket de caisse. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer avec modération. En respect de la législation avec les débitants d'alcool, et dans l'intérêt de tous, la direction se réserve le droit de cesser la vente de boissons alcoolisées dès qu'elle l'aura jugé nécessaire. Menu Enfant : le personnel se réserve le droit de demander la pièce d'identité de l'individu concerné. Merci de votre compréhension. Le service des consommations s'arrête 15 minutes avant la fermeture de l'établissement. MARS 2019.



PLANÈTE BARRIÈRE



- LA CARTE -



Scan me and get
allergen information
in your language

Scan me and get
our menus
in your language



- LA CARTE -

CAFÉ BARRIÈRE