



13 Juillet 2022

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

- |   |   |   |  |
|---|---|---|--|
|  <b>Gluten</b>    |  <b>Crustacés</b>  |  <b>Œufs</b>   |  <b>Poissons</b>        |
|  <b>Arachides</b> |  <b>Soja</b>       |  <b>Lait</b>   |  <b>Fruits à coques</b> |
|  <b>Céleri</b>    |  <b>Moutarde</b>   |  <b>Sésame</b> |  <b>Sulfites</b>        |
|  <b>Lupin</b>     |  <b>Mollusques</b> |   |  |

**À grignoter**  
À grignoter

|  |   |  |   |   |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|---|--|---|---|---|---|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| <b>Panier asiatique, sauce Thai</b><br>Assortiment de mini-nems, samoussa, mini-accras, beignets de crevettes, beignets de calamars  |   |   |   |   |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Panier asiatique, sauce Thai</b><br>Assortiment de mini-nems, samoussa, mini-accras, beignets de crevettes, beignets de calamars  |  |  |  |  |  |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Planche de charcuterie et fromages</b><br>Lomo, jambon, coppa, saucisse sèche, tomme de brebis, confiture de figues et focaccia   |  |  |   |   |   |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Plateau apéro (fromages &amp; charcuteries)</b><br>Pain de campagne et ses condiments casanu, mimolette extra vieille, mortadelle pistachée, pancetta, coppa, saucisson sec, rillettes pur porc, jambon cru |  |  |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Snacks sucrés et salés</b>  |   |  |   |   |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Croque Monsieur jambon, poulet ou végétarien, chips</b>   |  |  |   |   |   |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Mi-cuit au chocolat</b>   |  |  |   |   |   |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Pot de glace vanille ou chocolat, sorbet citron ou fraise</b>   |   |  |   |   |   |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

## Entrées

### Entrées

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| <b>Burrata crémeuse</b> , salade de tomates multicolores et réduction balsamique   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Burrata crémeuse</b> , salade de tomates multicolores et réduction balsamique   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Carpaccio de bœuf</b> , copeaux de parmesan, câpres à queue, roquette et pesto  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Carpaccio de bœuf</b> , copeaux de parmesan, câpres à queue, roquette et pesto  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>La pissaladière et son filet de rouget</b> , verdurette   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>La pissaladière et son filet de rouget</b> , verdurette   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Poke bowl de crevettes</b> , riz vénéré, avocats, mangues, wakamé, sauce teriyaki   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Poke bowl de crevettes</b> , riz vénéré, avocats, mangues, wakamé, sauce teriyaki   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Poulpe à l'italienne</b> , olives noires, tomates, herbes fraîches et câpres  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Poulpe à l'italienne</b> , olives noires, tomates, herbes fraîches, agrumes et câpres   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Salade Caesar croustillants de poulet</b> ,<br>sauce à l'anchois, croûtons, bacon crispy, œuf dur, salade romaine, tomates et copeaux de parmesan |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Salade Caesar poulet</b> sauce anchois  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Salade Caesar saumon fumé</b> ,<br>sauce à l'anchois, croûtons, œuf dur, salade romaine, tomates et copeaux de parmesan                           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Tartare aux 2 saumons, frais et fumé</b> ,<br>crème de fromage blanc au citron et basilic   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Tartare aux 2 saumons, frais et fumé</b> ,<br>crème de fromage blanc au citron et basilic   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Tartine de chèvre chaud et lard croustillant</b> ,<br>tomates confites et bouquet de verdure  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Tortelli aux cèpes</b> jus court au thym, huile d'olive "Domaine de la Pierre Plantée"  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Tourte de cochonaille pistachée</b> confit d'oignons au cidre, pickles d'oignons  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

## Plats

### Côté Terre

|   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| <b>Burger "Côté plage"</b> ,<br>pain burger, steak haché frais, cheddar, salade, tomates, sauce burger et pommes frites |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Burger "Côté plage"</b> ,<br>pain burger, steak haché frais, cheddar, salade, tomates, sauce burger et pommes frites |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Cuisse de canard confite, ail en chemise</b> Gratin dauphinois & salade verte  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Foie de veau au vinaigre de framboise</b> ,<br>écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches                         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Onglet de bœuf à la plancha, sauce Béarnaise</b> ,<br>pommes frites et salade verte                                  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Onglet de bœuf à la plancha, sauce Béarnaise</b> ,<br>pommes frites et salade verte                                  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Souris d'agneau confite</b> jus court au thym, tagliatelles au beurre  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Suprême de volaille rôti au romarin</b> ,<br>cube de dauphinois et tatin de légumes du soleil                        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Suprême de volaille rôti au romarin</b> ,<br>cube de dauphinois et tatin de légumes du soleil                        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Tartare de bœuf coupé au couteau et préparé</b> ,<br>pommes frites et salade verte                                   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Tartare de bœuf coupé au couteau et préparé</b> ,<br>pommes frites et salade verte                                   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

## Côté Mer

|   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| <b>Bar entier rôti au four</b> , au fenouil confit, huile d'olive de la pierre plantée                                    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Bar entier rôti au four</b> , au fenouil confit, huile d'olive de la pierre plantée                                    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Brochette de grosses crevettes 8/12</b> , flambées au pastis, riz camarguais et caponata                               |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Brochette de grosses crevettes 8/12</b> , flambées au pastis, caviar d'aubergines et riz camarguais                    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Cassolette de Lotte aux champignons, sauce Champagne</b><br>pommes vapeur  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Filet de maigre</b> , sauce vierge, caviar d'aubergines et riz camarguais  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Filet de maigre</b> , sauce vierge, caviar d'aubergines et riz camarguais  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Fish &amp; Chips</b> sauce Tartare   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Minute de saumon à la plancha</b> , huile de tapenade, pommes vapeur et ratatouille                                    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Minute de saumon à la plancha</b> , huile de tapenade et ratatouille   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Noix de Saint-Jacques juste snackées</b><br>Etuvée de poireaux crévés, huile d'olive du "Domaine de la Pierre Plantée" |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Pavé de Lieu jaune, sauce Riviera</b><br>écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

## Les Incontournables

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| <b>Assiette Bistrot "Côté Plage"</b><br>Saint-Marcellin rôti au four, effeuillé de jambon cru  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Bistrot Burger</b> frites et mesclun de salade<br>pain au pavot et sésame, steak haché frais, sauce arrabiata, mozzarella, pignons de pin |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

## Desserts

### Desserts

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| <b>Baba limoncello</b> crème fouettée  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Cheesecake aux deux citrons</b>   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Crème brûlée à la verveine</b> , financier amande et miel de lavande  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Crumble aux pommes "Pink Lady"</b> crème fraîche d'Isigny   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Fraises tout simplement</b> , sucre, crème fouettée et madeleine  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Fraises tout simplement</b> , sucre, crème fouettée et madeleine  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Gaufre "trompe l'œil"</b> biscuit moelleux, crémeux yuzu et gelée de fraise   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Gaufre "trompe l'œil"</b> biscuit moelleux, crémeux yuzu et gelée de fraise   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Kouglof perdu au caramel flambé au kirsch</b> boule de glace mirabelle  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Mi-cuit au chocolat noir mi-amer</b> , glace vanille et crème anglaise pistache   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Mi-cuit au chocolat noir mi-amer</b> , glace vanille et crème anglaise pistache   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Moelleux au chocolat</b> boule de glace vanille   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Notre Café ou Thé gourmand</b><br>sucette pomme verte, mini mi-cuit chocolat, mini tropézienne, perle citron et abricot sec |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Riz arborio à la vanille de Madagascar</b> et sa madeleine au miel  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Tiramisu à l'amaretto</b>   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

## Glaces & Sorbets

**Chocolat ou café liégeois**



**Glaces & sorbets du moment**



## Menu Kid's Barrière

**Menu Kid's Barrière** pour les enfants de moins de 12 ans

Steak haché OU Pavé de saumon - Frites ou légumes

+

Moelleux au chocolat OU Glace Kid's

+

Soda, sirop OU Jus de fruits



## Les Vins

Vins au verre 15cl

**Château Sainte Roseline "Perle"** Côtes de Provence IGP (rouge, blanc ou rosé)



## Vins Rouges

■ **Château Paquette 2020** Côtes de Provence AOP



■ **Château Sainte Roseline "Lampe de Méduse" 2015**



Côtes de Provence AOP Cru Classé

■ **Château Sainte Roseline "Perle" 2020** Côtes de Provence IGP



■ **Domaine de la Croix Cuvée "Irrésistible" 2021**



Côtes de Provence AOC Cru Classé

## Vins Blancs

■ **Château Sainte Roseline "Perle"** Côtes de Provence IGP



■ **Domaine de la Croix Cuvée "Irrésistible"**



Côtes de Provence AOC Cru Classé

■ **Sauternes** Château les ormes AOC



## Vins Rosés

■ **Château Paquette** Côtes de Provence AOP



■ **Château Sainte Roseline "Lampe de Méduse"**



Côtes de Provence AOP Cru Classé

■ **Château Sainte Roseline "Perle"** Côtes de Provence IGP



■ **Domaine de la Croix Cuvée "Irrésistible"**



Côtes de Provence AOC Cru Classé

■ **M de Minuty, Gassin** Côtes de Provence AOP



## La Sélection Barrière

■ **Bordeaux Supérieur AOC 2018** Château Pey La Tour Réserve



■ **Cévennes Chardonnay - IGP "BIO"** Bee Friendly - Pollinat



■ **Château Saint-Maur, Maur & Maure** Côtes de Provence AOC



■ **Chinon "Bio" 2016** Les Royaux - Joseph Mellot



■ **Pays d'OC - IGP "BIO"** Gris Blanc



■ **Pays d'Oc IGP Viognier** domaine de la Baume



■ **Saint-Estèphe AOC 2017** Héritage de Le Boscq



■ **Sancerre AOC** Les Colinettes, Joseph Mellot



■ **Touraine AOC 2019** Henry Marionnet 1ère vendange



■ **Val de Cesse IGP 2016** Clos Jadis



