



6 April 2024



MANDATORY ALLERGEN INFORMATION TO CONSUMERS FOR NON PRE-PACKED FOOD

- | | | | |
|----------------|------------------|---------------|-----------------|
| Gluten | Shellfish | Eggs | Fish |
| Peanuts | Soy | Milk | Nuts |
| Celery | Mustard | Sesame | Sulphite |
| Lupin | Molluscs | | |

Starters

Starters

Assiette de saumon fumé maison * Brioche, Sour cream										
Healthy salade Légumes et légumineuse, grenade, pesto et thon confits										
Vegetarian Poke bowl										
Salade Caesar * Croutons dorés et parmesan										

Les Fruits de Mer

Seafood

Assiette de langoustines mayonnaise allégée ou traditionnelle										
Les 9 huîtres N3 vinaigre échalotes et pain grillé										

Snacks

Les Planches Apéritif

Guacamole, chips de blé noir, légumes										
La planche asiatique * Crevettes Panko, Samoussas de légumes au curry, Nems de poulet.										
La planche de charcuteries *										
La planche de la mer * Saumon fumé maison, Tarama blanc, gel de citron, blinis de blé noir.										
La planche dégustation charcuteries et fromages *										
La planche fromagère de chez Beillevaire *										
Triptyque apéritif : Assortiments de noix de cajou, mélanges et d'olives.										
Triptyque boissons chaudes : Assortiments d'amandes et noix de cajou caramélisées et de petits gâteaux.										

Les Plats

Burger du royal aux oignons confits

Steack haché, tomates, oignons confits, cornichons, sucrine, cheddar.



Club sandwich au homard by Barriere

*

Pain de mie toasté, demi homard, sucrine, mayonnaise, jus de citron.



Club sandwich classique by Barrière

*

Pain de mie toasté, sucrine, blanc de volaille, œuf au plat, poitrine fumée grillée, tomates, mayonnaise à l'estragon.



Club Végétarien



Coquillettes Bolognaise, Carbonara, huile d'olive, au beurre frais



Croque-Monsieur à la Truffe * Pain de campagne, volaille à la crème de truffe.



Linguine ou Coquillettes Bolognaise, Carbonara, huile d'olive, au beurre frais.



Desserts

Desserts

Compote de fruits sans sucre

*



Crème au caramel de la maison Beillevaire *



Crêpes * Sucre, confiture, pate à tartiner au chocolat



Royal au chocolat grand cru *



Salade de fruits frais ou fruits de saison *



Les Vins au Verre

Les blancs

Chablis AOP Moillard Grivot



Coteaux du Layon AOP Les Fontaines



Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP Jardin Secret



Sancerre AOP "les Collinettes" - Joseph Mellot



Les rouges

Crozes-Hermitage AOP "Millepertuis" - Domaine Guyot



Menetou-Salon AOP Domaine de Châtenoy



Saint-Estèphe AOP Héritage de Le Boscq



Touraine AOP 1ère Vendange-Henry Marionnet



Les rosés

Côtes de Provence AOP Whispering Angel - Château d'Esclans



Languedoc AOP Joy's - Vin Biologique, Gérard Bertrant



À la coupe

Fouquet's Cuvée Brut



Fouquet's Rosé



Moët et Chandon



Moët et Chandon Grand Vintage Rosé



Veuve Clicquot Cuvée Brut



Les créations de nos barmen

Le Gentleman

Bourbon Four roses, Mandarin Napoléon, Sucre de canne, Jus de Pamplemousse clarifié



Le Gourmet

Rhum Havana 7ans, Crème de cacao, Sirop poivre et piment maison, Mousse de tonka



Les Champagnes

Cuvées brut

Fouquet's Cuvée Brut



Laurent Perrier Cuvée Brut



Moët et Chandon Cuvée Brut Imperial



Ruinart Cuvée Blanc de Blancs



Cuvées Prestiges Rosés

Veuve Clicquot Cuvée Rosé



Cuvées prestigieuses

Dom Pérignon Cuvée Œnothèque 1993



Dom Pérignon Cuvée Brut Millésimé



Krug Grande Cuvée



Laurent Perrier Cuvée Grand Siècle : Itération 25



Louis Roederer Cuvée Cristal



Mumm Cuvée Sélection Grand cru



Perrier-Jouët Cuvée Belle Epoque 2007



Pommery Cuvée Louise Brut Nature 2004



Pommery Cuvée Louise



Veuve Clicquot Cuvée Grande Dame



Les cafés

White coffee



Capuccino



Chocolate



Expresso Macchiato



French Coffee



Irish Coffee



Jamaïcain Coffee



Latte macchiato

