



16 March 2023



MANDATORY ALLERGEN INFORMATION TO CONSUMERS FOR NON PRE-PACKED FOOD



Gluten

Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut or their hybridized strains and cereal-based products

1 boule de glace & 1 boisson

6 Huîtres de Bouzigues N° 3 huîtres Ostréiculteur Mr BIANQUET (Selon Arrivage)

Aiguillettes de poulet panées, frites

Coupe Ardechoise Glace Vanille, Glace Marron, Crème de Marron, Meringue, Amande Effilée, Chantilly

Croque Barrière salade

L'arancini végétarien

L'os à moelle gratiné accompagné de pain toasté

L'aile de raie accompagnée de riz de Camargue et sauce aux agrumes

La burrata crémeuse Tomates cœur de bœuf, et burrata

La mangue melba Mangue, coulis de fruits jaunes, meringue et chantilly

La Pavlova du bistro coco et grenade

La poire façon belle-hélène Glace vanille, poires, sauce chocolat et chantilly

La queue de lotte Risotto parmesan et coulis de chorizo

La salade Grecque du Bistro Sucrine, féta, tomates confites, artichauts, poivrons piquillos et vinaigrette

La tartine de chèvre toastée accompagnée de sa salade mélangée

La terrine de nos campagnes

Le burger du Bistro steak, tomme de montagne, cornichon aigre doux, sauce miel, frites

Le Cheesecake du Bistro cheesecake citron vert, spéculoos

Le finger du Bistro chocolat et noisettes

Le Jarret d'agneau accompagnée de pommes de terre grenailles et jus au romarin

Le moelleux du Bistro gianduja et noisettes

Le saumon en gravlax accompagné de son fromage frais au citron vert

Le suprême de pintade accompagné de rigatoni et sauce aux cèpes

Le velouté de potimarron du bistro accompagné de lard croustillant et croûtons

Les crevettes papillon du Bistro accompagnées de leurs rigatoni à la crème de bisque, parmesan et tomates confites

Les poireaux en vinaigrette accompagnés de leur vinaigrette aux condiments et de leur chiffonnade de jambon cru

Les profiteroles du Bistro garnies de leur boule de glace vanille et de leur coulis de chocolat

Les Seiches en persillade du Bistro accompagnées de frites

Selection of charcuterie Saucisson sec, chorizo, jambon cru, cornichons, beurre

Salade de lentilles Oeuf Poché et Lard Croustillant

Sorrisi Ricotta Épinard Crème d'Agrumes et Parmigiano

Soupe de Poisson Croûtons, Emmental, Rouille

Suppléments garnitures Frites, Salade, Riz, Pommes de terre, Haricots verts

Supplements fittings

Frites, salade, riz sauvage, pomme de terre grenaille

Apple "tatin" tart Vanilla ice cream

Thon Mi-Cuit à la Catalane Riz Camarguais

Le Bistro Barrière Cap d'Agde - Rond Point Carré d'As, 34300 Cap d'Agde, France



Shellfish

Crustaceans and crustacean-based products

L'aile de raie accompagnée de riz de Camargue et sauce aux agrumes

Le gaspacho de tomate Gaspacho de tomate, et miettes de crabe

Les crevettes papillon du Bistro accompagnées de leurs rigatoni à la crème de bisque, parmesan et tomates confites

Les huîtres gratinées du Bistro au fenouil et au Noilly prat

Les rigatoni aux saint jacques nappées d'une sauce parmesan, tomates confites et roquette

Sorrisi Ricotta Épinard Crème d'Agrumes et Parmiggiano

Soupe de Poisson Croûtons, Emmental, Rouille

Suprême de Volaille aux Cèpes Pomme de Terre Grenaille

Thon Mi-Cuit à la Catalane Riz Camarguais



Eggs

Eggs and egg-based products

1 boule de glace & 1 boisson

Aiguillettes de poulet panées, frites

Coupe Ardechoise Glace Vanille, Glace Marron, Crème de Marron, Meringue, Amande Effilée, Chantilly

Crème brûlée Vanille bourbon et citron vert

Crème brûlée Vanille bourbon et citron vert

Crème brûlée beurre salé

Croque Barrière salade

L'entrecôte sauce poivre 220 grammes, frites, salade et sauce au poivre

La crème brûlée à la vanille

La Pavlova du bistro coco et grenade

La poire façon belle-hélène Glace vanille, poires, sauce chocolat et chantilly

La queue de lotte Risotto parmesan et coulis de chorizo

Le burger du Bistro steak, tomme de montagne, cornichon aigre doux, sauce miel, frites

Le Cheesecake du Bistro cheesecake citron vert, spéculoos

Le finger du Bistro chocolat et noisettes

Le moelleux du Bistro gianduja et noisettes

Le suprême de pintade accompagné de rigatoni et sauce aux cèpes

Le velouté de potimarron du bistro accompagné de lard croustillant et croûtons

Les crevettes papillon du Bistro accompagnées de leurs rigatoni à la crème de bisque, parmesan et tomates confites

Les huîtres gratinées du Bistro au fenouil et au Noilly prat

Les poireaux en vinaigrette accompagnés de leur vinaigrette aux condiments et de leur chiffonnade de jambon cru

Les profiteroles du Bistro garnies de leur boule de glace vanille et de leur coulis de chocolat

Selection of charcuterie Saucisson sec, chorizo, jambon cru, cornichons, beurre

Salade de lentilles Oeuf Poché et Lard Croustillant

Sorrisi Ricotta Épinard Crème d'Agrumes et Parmiggiano

Suppléments garnitures Frites, Salade, Riz, Pommes de terre, Haricots verts

Apple "tatin" tart Vanilla ice cream

Traditionnel tartare de bœuf au couteau Condiments prepared by us, french fries & salad



Fish

Fish and fish-based products

Aiguillettes de poulet panées, frites

L'aile de raie accompagnée de riz de Camargue et sauce aux agrumes

La queue de lotte Risotto parmesan et coulis de chorizo

Le saumon en gravlax accompagné de son fromage frais au citron vert

Les crevettes papillon du Bistro accompagnées de leurs rigatoni à la crème de bisque, parmesan et tomates confites

Les huîtres gratinées du Bistro au fenouil et au Noilly prat

Les rigatoni aux saint jacques nappées d'une sauce parmesan, tomates confites et roquette

Les Seiches en persillade du Bistro accompagnées de frites

Sorrisi Ricotta Épinard Crème d'Agrumes et Parmigiano

Soupe de Poisson Croûtons, Emmental, Rouille

Thon Mi-Cuit à la Catalane Riz Camarguais



Peanuts

Peanuts and peanut-based products

Le burger du Bistro steak, tomme de montagne, cornichon aigre doux, sauce miel, frites

Le finger du Bistro chocolat et noisettes

Le moelleux du Bistro gianduja et noisettes

Les Seiches en persillade du Bistro accompagnées de frites

Selection of charcuterie Saucisson sec, chorizo, jambon cru, cornichons, beurre

Suppléments garnitures Frites, Salade, Riz, Pommes de terre, Haricots verts

Thon Mi-Cuit à la Catalane Riz Camarguais



Soy

Soy and soy-based products

1 boule de glace & 1 boisson

Crème brûlée Vanille bourbon et citron vert

Crème brûlée Vanille bourbon et citron vert

Crème brûlée beurre salé

La mangue melba Mangue, coulis de fruits jaunes, meringue et chantilly

La Pavlova du bistro coco et grenade

La queue de lotte Risotto parmesan et coulis de chorizo

La salade Grecque du Bistro Sucrine, féta, tomates confites, artichauts, poivrons piquillos et vinaigrette

Le Cheesecake du Bistro cheesecake citron vert, spéculoos

Le moelleux du Bistro gianduja et noisettes

Le saumon en gravlax accompagné de son fromage frais au citron vert

Le velouté de potimarron du bistro accompagné de lard croustillant et croûtons

Les poireaux en vinaigrette accompagnés de leur vinaigrette aux condiments et de leur chiffonnade de jambon cru

Suppléments garnitures Frites, Salade, Riz, Pommes de terre, Haricots verts



Milk

Milk and milk-based products, including lactose

1 boule de glace & 1 boisson

Coupe Ardechoise Glace Vanille, Glace Marron, Crème de Marron, Meringue, Amande Effilée, Chantilly

Crème brûlée Vanille bourbon et citron vert

Crème brûlée Vanille bourbon et citron vert

Crème brûlée beurre salé

Croque Barrière salade

L'arancini végétarien

L'entrecôte sauce poivre 220 grammes, frites, salade et sauce au poivre

L'aile de raie accompagnée de riz de Camargue et sauce aux agrumes

La burrata crémeuse Tomates cœur de bœuf, et burrata

La crème brûlée à la vanille

La mangue melba Mangue, coulis de fruits jaunes, meringue et chantilly

La Pavlova du bistro coco et grenade

La poire façon belle-hélène Glace vanille, poires, sauce chocolat et chantilly

La queue de lotte Risotto parmesan et coulis de chorizo

La salade Grecque du Bistro Sucrine, féta, tomates confites, artichauts, poivrons piquillos et vinaigrette

La tartine de chèvre toastée accompagnée de sa salade mélangée

La terrine de nos campagnes

Le burger du Bistro steak, tomme de montagne, cornichon aigre doux, sauce miel, frites

Le carpaccio du Bistro carpaccio de bœuf aux câpres accompagné de basilic frais et de parmesan

Le Cheesecake du Bistro cheesecake citron vert, spéculoos

Le finger du Bistro chocolat et noisettes

Le gaspacho de tomate Gaspacho de tomate, et miettes de crabe

Le Jarret d'agneau accompagnée de pommes de terre grenailles et jus au romarin

Le moelleux du Bistro gianduja et noisettes

Le saumon en gravlax accompagné de son fromage frais au citron vert

Le suprême de pintade accompagné de rigatoni et sauce aux cèpes

Le velouté de potimarron du bistro accompagné de lard croustillant et croûtons

Les crevettes papillon du Bistro accompagnées de leurs rigatoni à la crème de bisque, parmesan et tomates confites

Les huîtres gratinées du Bistro au fenouil et au Noilly prat

Les poireaux en vinaigrette accompagnés de leur vinaigrette aux condiments et de leur chiffonnade de jambon cru

Les profiteroles du Bistro garnies de leur boule de glace vanille et de leur coulis de chocolat

Les rigatoni aux saint jacques nappées d'une sauce parmesan, tomates confites et roquette

Les rigatoni végétariens accompagnés d'une sauce aux cèpes ou aux morilles et gratinés au parmesan

Piña colada Rhum Saint-James, Lait de coco et jus d'ananas

Selection of charcuterie Saucisson sec, chorizo, jambon cru, cornichons, beurre

Sorrisi Ricotta Épinard Crème d'Agrumes et Parmigiano

Soupe de Poisson Croûtons, Emmental, Rouille

Suppléments garnitures Frites, Salade, Riz, Pommes de terre, Haricots verts

Suprême de Volaille aux Cèpes Pomme de Terre Grenaille

Apple "tatin" tart Vanilla ice cream

Trilogie de fromages Roquefort, Tomme, Comté

Virgin Piñacolada Jus d'ananas et lait de coco



Nuts

Nuts : almonds, hazelnuts, pistachios, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, macadamia nuts, Brazil nuts, Queensland nuts and nut-based products

1 boule de glace & 1 boisson

Aiguillettes de poulet panées, frites

Coupe Ardechoise Glace Vanille, Glace Marron, Crème de Marron, Meringue, Amande Effilée, Chantilly

L'arancini végétarien

L'entrecôte sauce poivre 220 grammes, frites, salade et sauce au poivre

La Pavlova du bistro coco et grenade

La salade Grecque du Bistro Sucrine, féta, tomates confites, artichauts, poivrons piquillos et vinaigrette

Le burger du Bistro steak, tomme de montagne, cornichon aigre doux, sauce miel, frites

Le Cheesecake du Bistro cheesecake citron vert, spéculoos

Le finger du Bistro chocolat et noisettes

Le Jarret d'agneau accompagnée de pommes de terre grenailles et jus au romarin

Le moelleux du Bistro gianduja et noisettes

Les poireaux en vinaigrette accompagnés de leur vinaigrette aux condiments et de leur chiffonnade de jambon cru

Les Seiches en persillade du Bistro accompagnées de frites

Selection of charcuterie Saucisson sec, chorizo, jambon cru, cornichons, beurre

Soupe de Poisson Croûtons, Emmental, Rouille

Suppléments garnitures Frites, Salade, Riz, Pommes de terre, Haricots verts

Suprême de Volaille aux Cèpes Pomme de Terre Grenaille

Apple "tatin" tart Vanilla ice cream

Thon Mi-Cuit à la Catalane Riz Camarguais

Trilogie de fromages Roquefort, Tomme, Comté



Celery

Celery and celery-based products

L'entrecôte sauce poivre 220 grammes, frites, salade et sauce au poivre

L'aile de raie accompagnée de riz de Camargue et sauce aux agrumes

La salade Grecque du Bistro Sucrine, féta, tomates confites, artichauts, poivrons piquillos et vinaigrette

Le burger du Bistro steak, tomme de montagne, cornichon aigre doux, sauce miel, frites

Le gaspacho de tomate Gaspacho de tomate, et miettes de crabe

Le Jarret d'agneau accompagnée de pommes de terre grenailles et jus au romarin

Les crevettes papillon du Bistro accompagnées de leurs rigatoni à la crème de bisque, parmesan et tomates confites

Les poireaux en vinaigrette accompagnés de leur vinaigrette aux condiments et de leur chiffonnade de jambon cru

Sorrisi Ricotta Épinard Crème d'Agrumes et Parmigiano

Suppléments garnitures Frites, Salade, Riz, Pommes de terre, Haricots verts

Suprême de Volaille aux Cèpes Pomme de Terre Grenaille

Thon Mi-Cuit à la Catalane Riz Camarguais



Mustard

Mustard and mustard-based products

L'arancini végétarien

L'entrecôte sauce poivre 220 grammes, frites, salade et sauce au poivre

L'os à moelle gratiné accompagné de pain toasté

L'aile de raie accompagnée de riz de Camargue et sauce aux agrumes

La queue de lotte Risotto parmesan et coulis de chorizo

La salade Grecque du Bistro Sucrine, féta, tomates confites, artichauts , poivrons piquillos et vinaigrette

La tartine de chèvre toastée accompagnée de sa salade mélangée

Le burger du Bistro steak, tomme de montagne, cornichon aigre doux, sauce miel, frites

Le gaspacho de tomate Gaspacho de tomate, et miettes de crabe

Le Jarret d'agneau accompagnée de pommes de terre grenailles et jus au romarin

Le saumon en gravlax accompagné de son fromage frais au citron vert

Le velouté de potimarron du bistro accompagné de lard croustillant et croûtons

Les poireaux en vinaigrette accompagnés de leur vinaigrette aux condiments et de leur chiffonnade de jambon cru

Salade de lentilles Oeuf Poché et Lard Croustillant

Suppléments garnitures Frites, Salade, Riz , Pommes de terre, Haricots verts

Thon Mi-Cuit à la Catalane Riz Camarguais



Sesame

Sesame seeds and products with sesame seeds

Le Cheesecake du Bistro cheesecake citron vert, spéculoos

Les poireaux en vinaigrette accompagnés de leur vinaigrette aux condiments et de leur chiffonnade de jambon cru

Suppléments garnitures Frites, Salade, Riz , Pommes de terre, Haricots verts

Thon Mi-Cuit à la Catalane Riz Camarguais



Sulphite

Sulphurous anhydride and sulphites in concentration exceeding 10mg/kg or 10mg/L (expressed in total SO2)

■ AOC Provence "Maur & More" Château Saint-Maur

Croque Barrière salade

■ IGP Pays d'Oc Domaine de l'octroi

■ IGP Pays d'Oc Domaine de l'octroi

■ IGP Pays d'Oc Domaine de l'octroi

L'entrecôte sauce poivre 220 grammes, frites, salade et sauce au poivre

L'os à moelle gratiné accompagné de pain toasté

L'aile de raie accompagnée de riz de Camargue et sauce aux agrumes

La crème brûlée à la vanille

La poire façon belle-hélène Glace vanille, poires, sauce chocolat et chantilly

La tartine de chèvre toastée accompagnée de sa salade mélangée

La terrine de nos campagnes

Le burger du Bistro steak, tomme de montagne, cornichon aigre doux, sauce miel, frites

Le carpaccio du Bistro carpaccio de bœuf aux câpres accompagné de basilic frais et de parmesan

Le Cheesecake du Bistro cheesecake citron vert, spéculoos

■ Le Loup Dans La Bergerie AOP Pic saint loup

Le saumon en gravlax accompagné de son fromage frais au citron vert

Le velouté de potimarron du bistro accompagné de lard croustillant et croûtons

Les poireaux en vinaigrette accompagnés de leur vinaigrette aux condiments et de leur chiffonnade de jambon cru

Les rigatoni végétariens accompagnés d'une sauce aux cèpes ou aux morilles et gratinés au parmesan

■ Maur & More - Château Saint-Maur AOC Cotes de Provence

Selection of charcuterie Saucisson sec, chorizo, jambon cru, cornichons, beurre

Salade de lentilles Oeuf Poché et Lard Croustillant

Suppléments garnitures Frites, Salade, Riz, Pommes de terre, Haricots verts

Thon Mi-Cuit à la Catalane Riz Camarguais



Lupin

Lupin and lupin based-products

Crème brûlée Vanille bourbon et citron vert

Crème brûlée Vanille bourbon et citron vert

Crème brûlée beurre salé

Le Cheesecake du Bistro cheesecake citron vert, spéculoos

Le finger du Bistro chocolat et noisettes

Les poireaux en vinaigrette accompagnés de leur vinaigrette aux condiments et de leur chiffonnade de jambon cru

Suppléments garnitures Frites, Salade, Riz, Pommes de terre, Haricots verts

Thon Mi-Cuit à la Catalane Riz Camarguais



Molluscs

Molluscs and mollusc-based products

6 Huîtres de Bouzigues N° 3 huîtres Ostréiculteur Mr BIANQUET (Selon Arrivage)

Les crevettes papillon du Bistro accompagnées de leurs rigatoni à la crème de bisque, parmesan et tomates confites

Les rigatoni aux saint jacques nappées d'une sauce parmesan, tomates confites et roquette

Les Seiches en persillade du Bistro accompagnées de frites

Sorrissi Ricotta Épinard Crème d'Agrumes et Parmigiano

Thon Mi-Cuit à la Catalane Riz Camarguais