



2 July 2025



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
- 2 boules de glace
- 3 boules de glace
- 6 Huîtres de Bouzigues N° 3 huîtres Ostréiculteur Mr BIANQUET (Selon Arrivage)
- Aiguillettes de poulet panées, frites
- Rum baba Glace rhum raisin
- Brownie Crème anglaise et chantilly
- Cappuccino de pêches Soupe froide de pêches, sorbet pêche de vigne et chantilly
- Coupe Ardechoise Glace Vanille, Glace Marron, Crème de Marron, Meringue, Amande Effilée, Chantilly
- Croque Barrière salade
- Crumble pomme et sirop d'érable
- Entrecôte sauce poivre Servie avec frites et salade
- Exemple FG cesar salad test
- L'arancini végétarien
- L'opéra café Sauce chocolat et noisettes hachées
- La boule de glace Parfums = Rhum raisin, Citron, Café, Vanille, Fraise et Chocolat
- La brioche façon pain perdu Sauce caramel et glace vanille
- La brochette de volaille Accompagnée de pommes de terre au four et sauce poivre
- La bruschetta chèvre, confit d'oignons et miel
- La bruschetta chèvre, miel et confit d'oignons
- La bruschetta de légumes rôtis Courgettes, aubergines, poivrons, cébettes, feta et tapenade d'olives noires
- La charlotte au cappuccino
- La côte d'agneau (double côte) Accompagnée de gnocchis au parmesan et tomates confites
- La côte de veau double Accompagnée de pommes de terre grenaille et jus au thym
- La forêt noire
- La mousse au chocolat Sauce caramel et brisures de spéculoos
- La pavlova crème de marrons
- La Pavlova du bistro coco et grenade
- La pièce du boucher Filet de bœuf 180gr, accompagné d'une sauce béarnaise, frites et salade
- Charcuterie board Jambon crû, coppa, rosette, salami, beurre et cornichons
- Charcuterie board Saucisson de montagne, Salami, Coppa, Jambon Cru, Cornichons, Beurre
- La poire façon belle-hélène Glace vanille, poires, sauce chocolat et chantilly
- La poitrine de porc et polenta sauce meurette
- La rilette de crabe au citron vert et avocat Accompagnée de pain nordique
- La salade César aux croustillants de poulet Romaine, parmesan, poulet pané, anchois, câpres, croustons
- La salade d'automne Salade Romaine, noix, fromage bleu et gésiers de volaille

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

La sardinette du Bistro Servie avec mouillettes de pain focaccia

La soupe de poisson Servie avec croutons, rouille et emmental râpé

La tarte citron meringuée

La tarte fine aux pommes Accompagnée d'une boule vanille et de sauce caramel

La tartine de chèvre toastée accompagnée de sa salade mélangée

La terrine de canard Salade et cornichons

Le baba au rhum Accompagné d'une boule de glace rhum raisins et chantilly

Le burger du Bistro Steak haché 180gr, parmesan, tomates confites, pesto, cornichons et frites

Le burger du Bistro Steak haché 180gr, fromage raclette, bacon mayonnaise, servi avec des frites

Le burger végétarien Galette végétale, fromage raclette, mayonnaise, servi avec des frites

Le burger végétarien Galette végétale, parmesan, tomates confites, pesto, cornichons et frites

Gourmet coffee Assortiment de mignardises et café ou thé au choix

Le carpaccio d'ananas Et sorbet ananas

Le chèvre frais, caviar d'aubergine et jambon cru Accompagné de pain nordique

Le crémeux de choux-fleurs et magret fumé Noisettes et huile verte

Le demi magret de canard sauce à l'orange Accompagné de polenta et salade

Le dos de cabillaud Accompagné d'un wok de légumes et bouillon gingembre citronnelle

Le filet de canette Accompagné d'un risotto au parmesan et sauce miel orange

Le filet de daurade royale Accompagné d'un coulis de poivron rouge et riz pilaf au chorizo

Le filet de loup Accompagné de légumes de printemps et sauce citron

Le filet de loup, écrasé de patate douce et sauce citron

Le finger du Bistro chocolat et noisettes

Le foie gras de canard accompagné de brioche et confiture du moment

Le gaspacho de tomates et dés de feta Croûtons et brunoise de concombre

Le gratin de poires et crème d'amande Servi avec une boule de glace miel noisette

Le Jarret d'agneau, poêlée de carottes et panais

Le moelleux au caramel Accompagné de chantilly et boule de glace caramel

Le moelleux au chocolat Servi avec crème anglaise, chantilly et noisettes hachées

Le poireau vinaigrette et harengs fumés Crème aigrelette (crème fraîche, citron, persil)

Le risotto parmesan et crevettes panko

Le steak de thon à la plancha Accompagné d'un duo de courgettes et sauce Thaï

Le tartare de bœuf au couteau Condiments préparés par nos soins, frites et salade

Le tataki de boeuf Cacahuètes et sauce thaï

Le tataki de thon Cacahuètes et sauce thaï

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

Le velouté de potiron et huile de truffe Accompagné de croutons

Les beignets de crevettes et aioli

Les filets de rougets Accompagnés d'une tatin de légumes et vinaigrette d'olives noires

Les gaufres "Bistro" Servies avec Nutella et boule de glace vanille

Les linguines et lamelles de seiches Coulis de poivrons et parmesan

Les œufs "morille" Oeufs pochés, crème de morilles et bacon

Les oeufs mayonnaise Mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, pickles d'oignons et roquette

Les profiteroles au chocolat et chantilly

Les Saint Jacques, bisque et fondue de poireaux

Les seiches à la plancha du Bistro Accompagnées d'une tatin de légumes et sauce vierge

Médaille de lotte, sauce façon bourride et aioli Accompagné de pommes de terre et carottes

Paleron de boeuf et pommes de terre grenaille Sauce marchand de vin

Salade de lentilles Oeuf Poché et Lard Croustillant

Salade façon César avec stick de mozzarella panés Romaine, parmesan, mozzarella panée, anchois, câpres, croutons

Sorrisi Ricotta Épinard Crème d'Agrumes et Parmigiano

Soupe de Poisson Croûtons, Emmental, Rouille

Suppléments garnitures Frites, Salade, Haricots verts, Risotto parmesan et Tatin de légumes

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

Supplements fittings
Frites, salade, riz sauvage, pomme de terre grenaille
Suprême de pintade sauce aux cèpes Accompagné d'une purée de panais
Apple "tatin" tart Vanilla ice cream
Apple tart tatin Sauce caramel
Thon Mi-Cuit à la Catalane Riz Camarguais
Tiramisu traditionnel
Vol au vent aux morilles



Shellfish

Crustaceans and crustacean-based products

La rilette de crabe au citron vert et avocat Accompagnée de pain nordique
Le dos de cabillaud Accompagné d'un wok de légumes et bouillon gingembre citronnelle
Le risotto parmesan et crevettes panko
Les beignets de crevettes et aioli
Les Saint Jacques, bisque et fondue de poireaux
Médaille de lotte, sauce façon bourride et aioli Accompagné de pommes de terre et carottes
Rigatoni aux crevettes Sauce parmesan
Sorrisi Ricotta Épinard Crème d'Agrumes et Parmigiano
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
2 boules de glace
3 boules de glace
Rum baba Glace rhum raisin
Brownie Crème anglaise et chantilly
Cappuccino de pêches Soupe froide de pêches, sorbet pêche de vigne et chantilly
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
Crumble pomme et sirop d'érable
Entrecôte sauce poivre Servie avec frites et salade
L'entrecôte sauce poivre 220 grammes, frites, salade et sauce au poivre
The floating island Sauce caramel
L'opéra café Sauce chocolat et noisettes hachées
La boule de glace Parfums = Rhum raisin, Citron, Café, Vanille, Fraise et Chocolat
La brioche façon pain perdu Sauce caramel et glace vanille
La bruschetta chèvre, confit d'oignons et miel
La bruschetta de légumes rôtis Courgettes, aubergines, poivrons, cébettes, feta et tapenade d'olives noires
La charlotte au cappuccino
La côte d'agneau (double côte) Accompagnée de gnocchis au parmesan et tomates confites
La côte de veau double Accompagnée de pommes de terre grenaille et jus au thym
La crème brûlée à la vanille
Le Bistro Barrière Cap d'Agde - Rond Point Carré d'As, 34300 Cap d'Agde, France

La forêt noire
 La pavlova crème de marrons
 La Pavlova du bistro coco et grenade
 La pêche façon Melba Glace vanille, amandes effilées, chantilly et coulis de fruits rouges
 La pièce du boucher Filet de bœuf 180gr, accompagné d'une sauce béarnaise, frites et salade
 La poire façon belle-hélène Glace vanille, poires, sauce chocolat et chantilly
 La poitrine de porc et polenta sauce meurette
 La rilette de crabe au citron vert et avocat Accompagnée de pain nordique
 La salade César aux croustillants de poulet Romaine, parmesan, poulet pané, anchois, câpres, croutons
 La soupe de fraise Fraises fraîches, boule de glace fraise, chantilly, meringue et noisettes hachées
 La soupe de poisson Servie avec croutons, rouille et emmental râpé
 La tarte citron meringuée
 La tarte fine aux pommes Accompagnée d'une boule vanille et de sauce caramel
 La terrine de canard Salade et cornichons
 Le baba au rhum Accompagné d'une boule de glace rhum raisins et chantilly
 Le burger du Bistro Steak haché 180gr, parmesan, tomates confites, pesto, cornichons et frites
 Le burger du Bistro Steak haché 180gr, fromage raclette, bacon mayonnaise, servi avec des frites
 Le burger végétarien Galette végétale, fromage raclette, mayonnaise, servi avec des frites
 Le burger végétarien Galette végétale, parmesan, tomates confites, pesto, cornichons et frites
 Gourmet coffee Assortiment de mignardises et café ou thé au choix
 Le carpaccio d'ananas Et sorbet ananas
 Le chèvre frais, caviar d'aubergine et jambon cru Accompagné de pain nordique
 Le demi magret de canard sauce à l'orange Accompagné de polenta et salade
 Le dos de cabillaud Accompagné d'un wok de légumes et bouillon gingembre citronnelle
 Le filet de canette Accompagné d'un risotto au parmesan et sauce miel orange
 Le filet de daurade royale Accompagné d'un coulis de poivron rouge et riz pilaf au chorizo
 Le finger du Bistro chocolat et noisettes
 Le gratin de poires et crème d'amande Servi avec une boule de glace miel noisette
 Le moelleux au caramel Accompagné de chantilly et boule de glace caramel
 Le moelleux au chocolat Servi avec crème anglaise, chantilly et noisettes hachées
 Le tartare de bœuf au couteau Condiments préparés par nos soins, frites et salade
 Le tataki de bœuf Cacahuètes et sauce thaï
 Le velouté de potimarron du bistro accompagné de lard croustillant et croûtons
 Les beignets de crevettes et aioli
 Les gaufres "Bistro" Servies avec Nutella et boule de glace vanille
 Les linguines et lamelles de seiches Coulis de poivrons et parmesan
 Les œufs "morille" Oeufs pochés, crème de morilles et bacon
 Les oeufs mayonnaise Mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, pickles d'oignons et roquette
 Les profiteroles au chocolat et chantilly
 Médaillon de lotte, sauce façon bourride et aioli Accompagné de pommes de terre et carottes
 Paleron de boeuf et pommes de terre grenaille Sauce marchand de vin
 Pièce du boucher sauce béarnaise (220g) Accompagnée de frites et salade
 Salade de lentilles Oeuf Poché et Lard Croustillant
 Sorrisi Ricotta Épinard Crème d'Agrumes et Parmigiano
 Suppléments garnitures Frites, Salade, Haricots verts, Risotto parmesan et Tatin de légumes
 Suprême de pintade sauce aux cèpes Accompagné d'une purée de panais
 Apple "tatin" tart Vanilla ice cream
 Tiramisu traditionnel
 Vol au vent aux morilles



Fish

Fish and fish-based products

- La salade César aux croustillants de poulet Romaine, parmesan, poulet pané, anchois, câpres, croutons
- La sardinette du Bistro Servie avec mouillettes de pain focaccia
- La soupe de poisson Servie avec croutons, rouille et emmental râpé
- Le demi magret de canard sauce à l'orange Accompagné de polenta et salade
- Le dos de cabillaud Accompagné d'un wok de légumes et bouillon gingembre citronnelle
- Le filet de daurade royale Accompagné d'un coulis de poivron rouge et riz pilaf au chorizo
- Le filet de loup Accompagné de légumes de printemps et sauce citron
- Le filet de loup, écrasé de patate douce et sauce citron
- Le poireau vinaigrette et harengs fumés Crème aigrette (crème fraîche, citron, persil)
- Le steak de thon à la plancha Accompagné d'un duo de courgettes et sauce Thaï
- Le tartare de saumon Agrumes et roquette
- Le tataki de thon Cacahuètes et sauce thaï
- Les filets de rougets Accompagnés d'une tatin de légumes et vinaigrette d'olives noires
- Médaille de lotte, sauce façon bourride et aioli Accompagné de pommes de terre et carottes
- Pavé de merlu sauce vin blanc Servi avec une purée de patate douce
- Salade façon César avec stick de mozzarella panés Romaine, parmesan, mozzarella panée, anchois, câpres, croutons
- Saumon fumé et fromage frais à l'aneth
- Sorrisi Ricotta Épinard Crème d'Agrumes et Parmigiano
- Soupe de Poisson Croûtons, Emmental, Rouille
- Thon Mi-Cuit à la Catalane Riz Camarguais
- Truite et pommes de terre au four Servie accompagnée d'aioli



Peanuts

Peanuts and peanut-based products

- 2 boules de glace
- 3 boules de glace
- L'opéra café Sauce chocolat et noisettes hachées
- La boule de glace Parfums = Rhum raisin, Citron, Café, Vanille, Fraise et Chocolat
- Gourmet coffee Assortiment de mignardises et café ou thé au choix
- Le finger du Bistro chocolat et noisettes
- Le foie gras de canard accompagné de brioche et confiture du moment
- Le gratin de poires et crème d'amande Servi avec une boule de glace miel noisette
- Le tataki de boeuf Cacahuètes et sauce thaï
- Le tataki de thon Cacahuètes et sauce thaï
- Suppléments garnitures Frites, Salade, Haricots verts, Risotto parmesan et Tatin de légumes
- 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

Exemple FG cesar salad test

L'opéra café Sauce chocolat et noisettes hachées

La bruschetta chèvre, confit d'oignons et miel

La bruschetta de légumes rôtis Courgettes, aubergines, poivrons, cébettes, feta et tapenade d'olives noires

La charlotte au capuccino

La côte d'agneau (double côte) Accompagnée de gnocchis au parmesan et tomates confites

La forêt noire

La mousse au chocolat Sauce caramel et brisures de spéculoos

La pavlova crème de marrons

La Pavlova du bistro coco et grenade

Charcuterie board Jambon crû, coppa, rosette, salami, beurre et cornichons

Charcuterie board Saucisson de montagne, Salami, Coppa, Jambon Cru, Cornichons, Beurre

La poitrine de porc et polenta sauce meurette

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

La soupe de poisson Servie avec croutons, rouille et emmental râpé

La tarte citron meringuée

La terrine de canard Salade et cornichons

Le burger du Bistro Steak haché 180gr, parmesan, tomates confites, pesto, cornichons et frites

Le burger du Bistro Steak haché 180gr, fromage raclette, bacon mayonnaise, servi avec des frites

Le burger végétarien Galette végétale, fromage raclette, mayonnaise, servi avec des frites

Le burger végétarien Galette végétale, parmesan, tomates confites, pesto, cornichons et frites

Gourmet coffee Assortiment de mignardises et café ou thé au choix

Le demi magret de canard sauce à l'orange Accompagné de polenta et salade

Le dos de cabillaud Accompagné d'un wok de légumes et bouillon gingembre citronnelle

Le filet de daurade royale Accompagné d'un coulis de poivron rouge et riz pilaf au chorizo

Le filet de loup Accompagné de légumes de printemps et sauce citron

Le foie gras de canard accompagné de brioche et confiture du moment

Le steak de thon à la plancha Accompagné d'un duo de courgettes et sauce Thaï

Le tataki de boeuf Cacahuètes et sauce thaï

Le tataki de thon Cacahuètes et sauce thaï

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

Les gaufres "Bistro" Servies avec Nutella et boule de glace vanille

Les linguines et lamelles de seiches Coulis de poivrons et parmesan

Les œufs "morille" Oeufs pochés, crème de morilles et bacon

Les profiteroles au chocolat et chantilly

Les seiches à la plancha du Bistro Accompagnées d'une tatin de légumes et sauce vierge

Paleron de boeuf et pommes de terre grenaille Sauce marchand de vin

Suppléments garnitures Frites, Salade, Haricots verts, Risotto parmesan et Tatin de légumes

Tiramisu traditionnel



Milk

Milk and milk-based products, including lactose

1 boule de glace & 1 boisson
Le Bistro Barrière Cap d'Agde - Rond Point Carré d'As, 34300 Cap d'Agde, France

menuonline.fr / Droits réservés

1 boule de glace & 1 boisson
 2 boules de glace
 3 boules de glace
 Rum baba Glace rhum raisin
 Brownie Crème anglaise et chantilly
 Cappuccino de pêches Soupe froide de pêches, sorbet pêche de vigne et chantilly
 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
 Entrecôte sauce poivre Servie avec frites et salade
 Exemple FG cesar salad test
 L'arancini végétarien
 L'entrecôte sauce poivre 220 grammes, frites, salade et sauce au poivre
 The floating island Sauce caramel
 L'opéra café Sauce chocolat et noisettes hachées
 La boule de glace Parfums = Rhum raisin, Citron, Café, Vanille, Fraise et Chocolat
 La brioche façon pain perdu Sauce caramel et glace vanille
 La brochette de volaille Accompagnée de pommes de terre au four et sauce poivre
 La bruschetta chèvre, confit d'oignons et miel
 La bruschetta de légumes rôtis Courgettes, aubergines, poivrons, cébettes, feta et tapenade d'olives noires
 La charlotte au capuccino
 La côte d'agneau (double côte) Accompagnée de gnocchis au parmesan et tomates confites
 La côte de veau double Accompagnée de pommes de terre grenaille et jus au thym
 La crème brûlée à la vanille
 La forêt noire
 La mousse au chocolat Sauce caramel et brisures de spéculoos
 La panna cotta exotique Ananas, fruit de la passion et mangue fraîche, coulis exotique
 La pavlova crème de marrons
 La Pavlova du bistro coco et grenade
 La pêche façon Melba Glace vanille, amandes effilées, chantilly et coulis de fruits rouges
 Charcuterie board Jambon crû, coppa, rosette, salami, beurre et cornichons
 Charcuterie board Saucisson de montagne, Salami, Coppa, Jambon Cru, Cornichons, Beurre
 La poire façon belle-hélène Glace vanille, poires, sauce chocolat et chantilly
 La poitrine de porc et polenta sauce meurette
 La rilette de crabe au citron vert et avocat Accompagnée de pain nordique
 La salade César aux croustillants de poulet Romaine, parmesan, poulet pané, anchois, câpres, croutons
 La salade d'automne Salade Romaine, noix, fromage bleu et gésiers de volaille
 La salade Grecque du Bistro Sucrine, féta, tomates confites, artichauts, poivrons piquillos et vinaigrette
 La sardinette du Bistro Servie avec mouillettes de pain focaccia
 La soupe de fraise Fraises fraîches, boule de glace fraise, chantilly, meringue et noisettes hachées
 La soupe de poisson Servie avec croutons, rouille et emmental râpé
 La tarte citron meringuée
 La tarte fine aux pommes Accompagnée d'une boule vanille et de sauce caramel
 La tartine de chèvre toastée accompagnée de sa salade mélangée
 La tomate mozzarella Tomates du marché, mozzarella di buffala et pesto
 La trilogie de fromages Camembert, Comté, Roquefort
 Le baba au rhum Accompagné d'une boule de glace rhum raisins et chantilly
 Le burger du Bistro Steak haché 180gr, parmesan, tomates confites, pesto, cornichons et frites
 Le burger du Bistro Steak haché 180gr, fromage raclette, bacon mayonnaise, servi avec des frites
 Le burger végétarien Galette végétale, fromage raclette, mayonnaise, servi avec des frites
 Le burger végétarien Galette végétale, parmesan, tomates confites, pesto, cornichons et frites
 Le Bistro Barrière Cap d'Agde - Rond Point Carré d'As, 34300 Cap d'Agde, France

Gourmet coffee Assortiment de mignardises et café ou thé au choix
 Le carpaccio d'ananas Et sorbet ananas
 Le carpaccio du Bistro Carpaccio de bœuf au parmesan et pesto
 Le chèvre frais, caviar d'aubergine et jambon cru Accompagné de pain nordique
 Le crémeux de choux-fleurs et magret fumé Noisettes et huile verte
 Le demi magret de canard sauce à l'orange Accompagné de polenta et salade
 Le dos de cabillaud Accompagné d'un wok de légumes et bouillon gingembre citronnelle
 Le filet de canette Accompagné d'un risotto au parmesan et sauce miel orange
 Le filet de loup Accompagné de légumes de printemps et sauce citron
 Le filet de loup, écrasé de patate douce et sauce citron
 Le finger du Bistro chocolat et noisettes
 Le foie gras de canard accompagné de brioche et confiture du moment
 Le gaspacho de tomates et dés de feta Croûtons et brunoise de concombre
 Le gratin de poires et crème d'amande Servi avec une boule de glace miel noisette
 Le moelleux au caramel Accompagné de chantilly et boule de glace caramel
 Le moelleux au chocolat Servi avec crème anglaise, chantilly et noisettes hachées
 Le poireau vinaigrette et harengs fumés Crème aigrette (crème fraîche, citron, persil)
 Le risotto parmesan et crevettes panko
 Le tartare de saumon Agrumes et roquette
 Le tataki de boeuf Cacahuètes et sauce thaï
 Le velouté de potimarron du bistro accompagné de lard croustillant et croûtons
 Le velouté de potiron et huile de truffe Accompagné de croutons
 Les beignets de crevettes et aioli
 Les filets de rougets Accompagnés d'une tatin de légumes et vinaigrette d'olives noires
 Les gaufres "Bistro" Servies avec Nutella et boule de glace vanille
 Les linguines et lamelles de seiches Coulis de poivrons et parmesan
 Les œufs "morille" Oeufs pochés, crème de morilles et bacon
 Les profiteroles au chocolat et chantilly
 Les Saint Jacques, bisque et fondue de poireaux
 Les seiches à la plancha du Bistro Accompagnées d'une tatin de légumes et sauce vierge
 Médaillon de lotte, sauce façon bourride et aioli Accompagné de pommes de terre et carottes
 Paleron de boeuf et pommes de terre grenaille Sauce marchand de vin
 Pavé de merlu sauce vin blanc Servi avec une purée de patate douce
 Piña colada Rhum Saint-James, Lait de coco et jus d'ananas
 Rigatoni aux crevettes Sauce parmesan
 Salade façon César avec stick de mozzarella panés Romaine, parmesan, mozzarella panée, anchois, câpres, croutons
 Saumon fumé et fromage frais à l'aneth
 Sorrisi Ricotta Épinard Crème d'Agrumes et Parmiggiano
 Soupe de Poisson Croûtons, Emmental, Rouille
 Suppléments garnitures Frites, Salade, Haricots verts, Risotto parmesan et Tatin de légumes
 Suprême de pintade sauce aux cèpes Accompagné d'une purée de panais
 Suprême de Volaille aux Cèpes Pomme de Terre Grenaille
 Apple "tatin" tart Vanilla ice cream
 Apple tart tatin Sauce caramel
 Tiramisu traditionnel
 Trilogie de fromages Roquefort, St Nectaire et Cantal
 Truite et pommes de terre au four Servie accompagnée d'aioli
 Virgin Piñacolada Jus d'ananas et lait de coco
 Vol au vent aux morilles



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

2 boules de glace

3 boules de glace

Rum baba Glace rhum raisin

Cappuccino de pêches Soupe froide de pêches, sorbet pêche de vigne et chantilly

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

The floating island Sauce caramel

L'opéra café Sauce chocolat et noisettes hachées

La boule de glace Parfums = Rhum raisin, Citron, Café, Vanille, Fraise et Chocolat

La brioche façon pain perdu Sauce caramel et glace vanille

La charlotte au capuccino

La forêt noire

La pavlova crème de marrons

La Pavlova du bistro coco et grenade

La pêche façon Melba Glace vanille, amandes effilées, chantilly et coulis de fruits rouges

Charcuterie board Jambon crû, coppa, rosette, salami, beurre et cornichons

Charcuterie board Saucisson de montagne, Salami, Coppa, Jambon Cru, Cornichons, Beurre

La rilette de crabe au citron vert et avocat Accompagnée de pain nordique

La salade César aux croustillants de poulet Romaine, parmesan, poulet pané, anchois, câpres, croutons

La salade d'automne Salade Romaine, noix, fromage bleu et gésiers de volaille

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

La soupe de fraise Fraises fraîches, boule de glace fraise, chantilly, meringue et noisettes hachées

La tarte citron meringuée

La trilogie de fromages Camembert, Comté, Roquefort

Le baba au rhum Accompagné d'une boule de glace rhum raisins et chantilly

Gourmet coffee Assortiment de mignardises et café ou thé au choix

Le carpaccio d'ananas Et sorbet ananas

Le chèvre frais, caviar d'aubergine et jambon cru Accompagné de pain nordique

Le crémeux de choux-fleurs et magret fumé Noisettes et huile verte

Le finger du Bistro chocolat et noisettes

Le foie gras de canard accompagné de brioche et confiture du moment

Le gratin de poires et crème d'amande Servi avec une boule de glace miel noisette

Le moelleux au caramel Accompagné de chantilly et boule de glace caramel

Le moelleux au chocolat Servi avec crème anglaise, chantilly et noisettes hachées

Le velouté de potiron et huile de truffe Accompagné de croutons

Les beignets de crevettes et aïoli

Les gaufres "Bistro" Servies avec Nutella et boule de glace vanille

Les œufs "morille" Oeufs pochés, crème de morilles et bacon

Les profiteroles au chocolat et chantilly

Soupe de Poisson Croûtons, Emmental, Rouille

Suppléments garnitures Frites, Salade, Haricots verts, Risotto parmesan et Tatin de légumes

Suprême de Volaille aux Cèpes Pomme de Terre Grenaille

Apple "tatin" tart Vanilla ice cream

Apple tart tatin Sauce caramel

Thon Mi-Cuit à la Catalane Riz Camarguais

Tiramisu traditionnel

Trilogie de fromages Roquefort, St Nectaire et Cantal



Celery

Celery and celery-based products

- Entrecôte sauce poivre Servie avec frites et salade
- L'entrecôte sauce poivre 220 grammes, frites, salade et sauce au poivre
- La brochette de volaille Accompagnée de pommes de terre au four et sauce poivre
- La bruschetta de légumes rôtis Courgettes, aubergines, poivrons, cébettes, feta et tapenade d'olives noires
- La côte d'agneau (double côte) Accompagnée de gnocchis au parmesan et tomates confites
- La côte de veau double Accompagnée de pommes de terre grenaille et jus au thym
- La pièce du boucher Filet de bœuf 180gr, accompagné d'une sauce béarnaise, frites et salade
- La poitrine de porc et polenta sauce meurette
- La rilette de crabe au citron vert et avocat Accompagnée de pain nordique
- La salade César aux croustillants de poulet Romaine, parmesan, poulet pané, anchois, câpres, croutons
- La salade Grecque du Bistro Sucrine, féta, tomates confites, artichauts, poivrons piquillos et vinaigrette
- La sardinette du Bistro Servie avec mouillettes de pain focaccia
- La soupe de poisson Servie avec croutons, rouille et emmental râpé
- La terrine de canard Salade et cornichons
- La tomate mozzarella Tomates du marché, mozzarella di buffala et pesto
- Le burger du Bistro Steak haché 180gr, parmesan, tomates confites, pesto, cornichons et frites
- Le burger du Bistro Steak haché 180gr, fromage raclette, bacon mayonnaise, servi avec des frites
- Le burger végétarien Galette végétale, parmesan, tomates confites, pesto, cornichons et frites
- Le demi magret de canard sauce à l'orange Accompagné de polenta et salade
- Le dos de cabillaud Accompagné d'un wok de légumes et bouillon gingembre citronnelle
- Le filet de canette Accompagné d'un risotto au parmesan et sauce miel orange
- Le filet de daurade royale Accompagné d'un coulis de poivron rouge et riz pilaf au chorizo
- Le filet de loup, écrasé de patate douce et sauce citron
- Le foie gras de canard accompagné de brioche et confiture du moment
- Le gratin de poires et crème d'amande Servi avec une boule de glace miel noisette
- Le Jarret d'agneau, poêlée de carottes et panais
- Le poireau vinaigrette et harengs fumés Crème aigrelette (crème fraîche, citron, persil)
- Le risotto parmesan et crevettes panko
- Le steak de thon à la plancha Accompagné d'un duo de courgettes et sauce Thai
- Le tartare de bœuf au couteau Condiments préparés par nos soins, frites et salade
- Le tataki de boeuf Cacahuètes et sauce thai
- Le velouté de potiron et huile de truffe Accompagné de croutons
- Les beignets de crevettes et aioli
- Les filets de rougets Accompagnés d'une tatin de légumes et vinaigrette d'olives noires
- Les linguines et lamelles de seiches Coulis de poivrons et parmesan
- Les œufs "morille" Oeufs pochés, crème de morilles et bacon
- Les oeufs mayonnaise Mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, pickles d'oignons et roquette
- Les Saint Jacques, bisque et fondue de poireaux
- Les seiches à la plancha du Bistro Accompagnées d'une tatin de légumes et sauce vierge
- Médaille de lotte, sauce façon bourride et aioli Accompagné de pommes de terre et carottes
- Paleron de boeuf et pommes de terre grenaille Sauce marchand de vin
- Sorrisi Ricotta Épinard Crème d'Agrumes et Parmigiano
- Suppléments garnitures Frites, Salade, Haricots verts, Risotto parmesan et Tatin de légumes
- Suprême de pintade sauce aux cèpes Accompagné d'une purée de panais
- Suprême de Volaille aux Cèpes Pomme de Terre Grenaille
- Thon Mi-Cuit à la Catalane Riz Camarguais
- Vol au vent aux morilles



Mustard

Mustard and mustard-based products

L'arancini végétarien

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

La brochette de volaille Accompagnée de pommes de terre au four et sauce poivre

La bruschetta chèvre, confit d'oignons et miel

La bruschetta chèvre, miel et confit d'oignons

La bruschetta de légumes rôtis Courgettes, aubergines, poivrons, cébettes, feta et tapenade d'olives noires

La côte d'agneau (double côte) Accompagnée de gnocchis au parmesan et tomates confites

La côte de veau double Accompagnée de pommes de terre grenaille et jus au thym

La pièce du boucher Filet de bœuf 180gr, accompagné d'une sauce béarnaise, frites et salade

Charcuterie board Saucisson de montagne, Salami, Coppa, Jambon Cru, Cornichons, Beurre

La poitrine de porc et polenta sauce meurette

La rilette de crabe au citron vert et avocat Accompagnée de pain nordique

La salade César aux croustillants de poulet Romaine, parmesan, poulet pané, anchois, câpres, croustons

La salade d'automne Salade Romaine, noix, fromage bleu et gésiers de volaille

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

La sardinette du Bistro Servie avec mouillettes de pain focaccia

La soupe de poisson Servie avec croustons, rouille et emmental râpé

La tartine de chèvre toastée accompagnée de sa salade mélangée

La terrine de canard Salade et cornichons

La tomate mozzarella Tomates du marché, mozzarella di buffala et pesto

La trilogie de fromages Camembert, Comté, Roquefort

Le burger du Bistro Steak haché 180gr, parmesan, tomates confites, pesto, cornichons et frites

Le burger du Bistro Steak haché 180gr, fromage raclette, bacon mayonnaise, servi avec des frites

Le burger végétarien Galette végétale, fromage raclette, mayonnaise, servi avec des frites

Le burger végétarien Galette végétale, parmesan, tomates confites, pesto, cornichons et frites

Le dos de cabillaud Accompagné d'un wok de légumes et bouillon gingembre citronnelle

Le filet de canette Accompagné d'un risotto au parmesan et sauce miel orange

Le filet de daurade royale Accompagné d'un coulis de poivron rouge et riz pilaf au chorizo

Le filet de loup, écrasé de patate douce et sauce citron

Le foie gras de canard accompagné de brioche et confiture du moment

Le Jarret d'agneau, poêlée de carottes et panais

Le poireau vinaigrette et harengs fumés Crème aigrette (crème fraîche, citron, persil)

Le risotto parmesan et crevettes panko

Le steak de thon à la plancha Accompagné d'un duo de courgettes et sauce Thai

Le tartare de bœuf au couteau Condiments préparés par nos soins, frites et salade

Le tataki de boeuf Cacahuètes et sauce thai

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

Le velouté de potiron et huile de truffe Accompagné de croustons

Les beignets de crevettes et aioli

Les filets de rougets Accompagnés d'une tatin de légumes et vinaigrette d'olives noires

Les linguines et lamelles de seiches Coulis de poivrons et parmesan

Les œufs "morille" Oeufs pochés, crème de morilles et bacon

Les oeufs mayonnaise Mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, pickles d'oignons et roquette

Les Saint Jacques, bisque et fondue de poireaux

Les seiches à la plancha du Bistro Accompagnées d'une tatin de légumes et sauce vierge

Médaille de lotte, sauce façon bourride et aioli Accompagné de pommes de terre et carottes

Paleron de boeuf et pommes de terre grenaille Sauce marchand de vin

Pièce du boucher sauce béarnaise (220g) Accompagnée de frites et salade

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

Salade de lentilles Oeuf Poché et Lard Croustillant
Suppléments garnitures Frites, Salade, Haricots verts, Risotto parmesan et Tatin de légumes
Thon Mi-Cuit à la Catalane Riz Camarguais
Trilogie de fromages Roquefort, St Nectaire et Cantal
Vol au vent aux morilles



Sesame

Sesame seeds and products with sesame seeds

- La brochette de volaille Accompagnée de pommes de terre au four et sauce poivre
- La bruschetta chèvre, confit d'oignons et miel
- La bruschetta de légumes rôtis Courgettes, aubergines, poivrons, cébettes, feta et tapenade d'olives noires
- La côte d'agneau (double côte) Accompagnée de gnocchis au parmesan et tomates confites
- La côte de veau double Accompagnée de pommes de terre grenaille et jus au thym
- La pièce du boucher Filet de bœuf 180gr, accompagné d'une sauce béarnaise, frites et salade
- Charcuterie board Jambon crû, coppa, rosette, salami, beurre et cornichons
- Charcuterie board Saucisson de montagne, Salami, Coppa, Jambon Cru, Cornichons, Beurre
- La poitrine de porc et polenta sauce meurette
- La rilette de crabe au citron vert et avocat Accompagnée de pain nordique
- La salade César aux croustillants de poulet Romaine, parmesan, poulet pané, anchois, câpres, croutons
- La salade d'automne Salade Romaine, noix, fromage bleu et gésiers de volaille
- La sardinette du Bistro Servie avec mouillettes de pain focaccia
- La soupe de poisson Servie avec croutons, rouille et emmental râpé
- La terrine de canard Salade et cornichons
- La tomate mozzarella Tomates du marché, mozzarella di buffala et pesto
- Le burger du Bistro Steak haché 180gr, parmesan, tomates confites, pesto, cornichons et frites
- Le burger du Bistro Steak haché 180gr, fromage raclette, bacon mayonnaise, servi avec des frites
- Le burger végétarien Galette végétale, parmesan, tomates confites, pesto, cornichons et frites
- Gourmet coffee Assortiment de mignardises et café ou thé au choix
- Le dos de cabillaud Accompagné d'un wok de légumes et bouillon gingembre citronnelle
- Le filet de canette Accompagné d'un risotto au parmesan et sauce miel orange
- Le filet de daurade royale Accompagné d'un coulis de poivron rouge et riz pilaf au chorizo
- Le filet de loup, écrasé de patate douce et sauce citron
- Le foie gras de canard accompagné de brioche et confiture du moment
- Le Jarret d'agneau, poêlée de carottes et panais
- Le poireau vinaigrette et harengs fumés Crème aigrelette (crème fraîche, citron, persil)
- Le risotto parmesan et crevettes panko
- Le steak de thon à la plancha Accompagné d'un duo de courgettes et sauce Thai
- Le tartare de bœuf au couteau Condiments préparés par nos soins, frites et salade
- Le tataki de boeuf Cacahuètes et sauce thai
- Le tataki de thon Cacahuètes et sauce thai
- Le velouté de potiron et huile de truffe Accompagné de croutons
- Les beignets de crevettes et aioli
- Les filets de rougets Accompagnés d'une tatin de légumes et vinaigrette d'olives noires
- Les linguines et lamelles de seiches Coulis de poivrons et parmesan
- Les œufs "morille" Oeufs pochés, crème de morilles et bacon
- Les oeufs mayonnaise Mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, pickles d'oignons et roquette
- Les Saint Jacques, bisque et fondue de poireaux
- Les seiches à la plancha du Bistro Accompagnées d'une tatin de légumes et sauce vierge
- Médaille de lotte, sauce façon bourride et aioli Accompagné de pommes de terre et carottes
- Suppléments garnitures Frites, Salade, Haricots verts, Risotto parmesan et Tatin de légumes
- 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)

AGC Provence "Maur & More", Château Saint-Maur
Le Bistro Barrière Cap d'Agde - Rond Point Carré d'As, 34300 Cap d'Agde, France

menuonline.fr / Droits réservés

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

Croque Barrière - salade

Entrecôte sauce poivre - Servie avec frites et salade

■ IGP Pays d'Oc - Domaine Pic du cellier

■ IGP Pays d'Oc - Domaine Pic du cellier

■ IGP Pays d'Oc - Domaine Pic du cellier

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

La brochette de volaille - Accompagnée de pommes de terre au four et sauce poivre

La bruschetta de légumes rôtis - Courgettes, aubergines, poivrons, cébettes, feta et tapenade d'olives noires

La côte d'agneau (double côte) - Accompagnée de gnocchis au parmesan et tomates confites

La côte de veau double - Accompagnée de pommes de terre grenaille et jus au thym

La pièce du boucher - Filet de bœuf 180gr, accompagné d'une sauce béarnaise, frites et salade

Charcuterie board - Jambon crû, coppa, rosette, salami, beurre et cornichons

Charcuterie board - Saucisson de montagne, Salami, Coppa, Jambon Cru, Cornichons, Beurre

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

La poitrine de porc et polenta sauce meurette

La rilette de crabe au citron vert et avocat - Accompagnée de pain nordique

La salade César aux croustillants de poulet - Romaine, parmesan, poulet pané, anchois, câpres, croutons

La salade d'automne - Salade Romaine, noix, fromage bleu et gésiers de volaille

La sardinette du Bistro - Servie avec mouillettes de pain focaccia

La soupe de poisson - Servie avec croutons, rouille et emmental râpé

La tartine de chèvre toastée - accompagnée de sa salade mélangée

La terrine de canard - Salade et cornichons

La tomate mozzarella - Tomates du marché, mozzarella di buffala et pesto

La trilogie de fromages - Camembert, Comté, Roquefort

Le baba au rhum - Accompagné d'une boule de glace rhum raisins et chantilly

Le burger du Bistro - Steak haché 180gr, parmesan, tomates confites, pesto, cornichons et frites

Le burger du Bistro - Steak haché 180gr, fromage raclette, bacon mayonnaise, servi avec des frites

Le burger végétarien - Galette végétale, fromage raclette, mayonnaise, servi avec des frites

Le burger végétarien - Galette végétale, parmesan, tomates confites, pesto, cornichons et frites

Gourmet coffee - Assortiment de mignardises et café ou thé au choix

Le chèvre frais, caviar d'aubergine et jambon cru - Accompagné de pain nordique

Le crémeux de choux-fleurs et magret fumé - Noisettes et huile verte

Le dos de cabillaud - Accompagné d'un wok de légumes et bouillon gingembre citronnelle

Le filet de daurade royale - Accompagné d'un coulis de poivron rouge et riz pilaf au chorizo

Le foie gras de canard - accompagné de brioche et confiture du moment

Le gaspacho de tomates et dés de feta - Croûtons et brunoise de concombre

Le Jarret d'agneau, poêlée de carottes et panais

■ Le Loup Dans La Bergerie - AOP Pic saint loup

Le risotto parmesan et crevettes panko

Le steak de thon à la plancha - Accompagné d'un duo de courgettes et sauce Thaï

Le tartare de bœuf au couteau - Condiments préparés par nos soins, frites et salade

Le tataki de thon - Cacahuètes et sauce thaï

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

Les beignets de crevettes et aioli

Les filets de rougets - Accompagnés d'une tatin de légumes et vinaigrette d'olives noires

Les linguines et lamelles de seiches - Coulis de poivrons et parmesan

Les œufs "morille" - Oeufs pochés, crème de morilles et bacon

Les œufs mayonnaise - Mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, pickles d'oignons et roquette

Les Saint Jacques, bisque et fondue de poireaux

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

Paleron de boeuf et pommes de terre grenaille - Sauce marchand de vin

Pièce du boucher sauce béarnaise (220g) - Accompagnée de frites et salade

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

Salade de lentilles Oeuf Poché et Lard Croustillant
Suppléments garnitures Frites, Salade, Haricots verts, Risotto parmesan et Tatin de légumes
Suprême de pintade sauce aux cèpes Accompagné d'une purée de panais
Thon Mi-Cuit à la Catalane Riz Camarguais
Trilogie de fromages Roquefort, St Nectaire et Cantal
Vol au vent aux morilles



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 finger du Bistro chocolat et noisettes
Le foie gras de canard accompagné de brioche et confiture du moment
Suppléments garnitures Frites, Salade, Haricots verts, Risotto parmesan et Tatin de légumes
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)
Exemple FG cesar salad test
Le dos de cabillaud Accompagné d'un wok de légumes et bouillon gingembre citronnelle
Les linguines et lamelles de seiches Coulis de poivrons et parmesan
Les Saint Jacques, bisque et fondue de poireaux
Les seiches à la plancha du Bistro Accompagnées d'une tatin de légumes et sauce vierge
Médaillon de lotte, sauce façon bourride et aioli Accompagné de pommes de terre et carottes
Sorrisi Ricotta Épinard Crème d'Agrumes et Parmigiano
Thon Mi-Cuit à la Catalane Riz Camarguais