



25 May 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

Bagel nordique saumon fumé, crème d'asperge et avocat											
Œuf cocotte au roquefort											
Saint Marcellin rôti au miel											
Salade de chèvre chaud											
Salmon tartare											
Velouté de légumes											

Main courses

Main courses

Bistro burger au comté, frites supplément reblochon à 2€ viande d'origine française											
Brochette de bœuf, sauce au roquefort fries viande d'origine UE											
Dos de cabillaud, sauce chorizo et sa purée de butternut											
Fish & Chips											
Pavé de saumon, crème ciboulette citronnée et sa brunoise provençale											
Pluma de porc et son gratin dauphinois											
Tagliatelles végétariennes à la méditerranéenne											
Tartiflette du chef et sa salade											

Snacks

Snacks

Croque Barrière, salade											
Pizza Royale											













Little extras

Little extras

Brookie et sa sauce caramel au beurre salé											
Café ou thé douceur Barrière											
Liège chocolate glace chocolat, chantilly, sauce chocolat											
Glace 1 boule*											
Glace 2 boules*											
Glace 3 boules*											
Mousse au chocolat noir du chef											
Berry Pavlova											
Apple tart Tatin et sa boule de glace											
Tiramisu du chef au spéculoos et nutella											

Set menu

Set menu









Mousse au chocolat ou Tarte Tatin											
Velouté de légumes ou Tartare de saumon											
Formule Kids -12 ans											
1 boule de glace et 1 boisson											
Steak haché, frites ou Fish & chips viande d'origine française											

Wines

White Wines

 "Le Coquillier", IGP Val de Loire											
 Entre-deux-mers, AOP, Bordeaux											
 Moelleux, Gros Manseng, IGP Côtes de Gascogne											

Red Wines

 "Bouquet du Comtat", AOC Côtes du Rhône											
 "Champs d'Elise", AOC Puisseguin Saint-Emilion											
 "Les Mercadières", AOP Bordeaux											
 "Les Valengenêts", AOC Saumur Champigny											

Rosé Wines

 "Château du Fresne", AOC Rosé de Loire											
 "Valadas", AOP Côtes de Provence											

Le Pot Lyonnais

 "Les Cayolles", IGP Pays d'Oc											
 "Les Magerans", AOC Côtes du Rhône											
 Sauvignon, IGP Comté de Tolosan											

Liquors

Aperitif

kir pétillant											
Kir vin blanc mûre, cassis, pêche, framboise											

Hot drinks

Hot drinks

Verre de lait

