

# LA FORÊT

## BRASSERIE

### LES FORMULES

à choisir parmi les plats signalés par \*

**25 €**

10 000 PTS  
**PLAT + DESSERT**

**28 €**

10 800 PTS  
**ENTRÉE + PLAT**

**34 €**

13 600 PTS  
**ENTRÉE + PLAT + DESSERT**

Boissons non comprises

### LES ENTRÉES

The entree of the moment * <i>selon les arrivages et les envies du Chef</i>	4 000 pts	<b>10 €</b>
Le carpaccio de berterave et chèvre	3 200 pts	<b>8 €</b>
<i>Basilic, crème balsamique</i>		
Le carpaccio de bœuf * <i>Copeaux de parmesan</i>	4 800 pts	<b>12 €</b>
Le tartare de saumon et avocat <i>A l'aneth et ses roasts</i>	5 600 pts	<b>14 €</b>
L'assiette de tomates couleurs et burrata	4 400 pts	<b>11 €</b>
<i>Balsamique, huile d'olive</i>		
L'assiette de melon et jambon serrano *	4 400 pts	<b>11 €</b>
Le rartare de bœuf italien <i>Basilic, persil, échalote, tomates, pignon de pin, parmesan</i>	8 000 pts	<b>20 €</b>
Le rartare de bœuf traditionnel <i>Sauce tartare</i>	8 000 pts	<b>20 €</b>
Le burger (180g) au comté ou maroilles, confit d'oignons * <i>Supp. bacon +1€</i>	8 800 pts	<b>22 €</b>
La baverre Angus (180g) et sa poêlée d'échalotes *	9 600 pts	<b>24 €</b>
Le burger Veggie	7 600 pts	<b>19 €</b>
Le burger (180g) bacon et cheddar	8 800 pts	<b>22 €</b>

### LES BURGERS ET VIANDES

Le rartare de bœuf italien <i>Basilic, persil, échalote, tomates, pignon de pin, parmesan</i>	8 000 pts	<b>20 €</b>
Le rartare de bœuf traditionnel <i>Sauce tartare</i>	8 000 pts	<b>20 €</b>
Le burger (180g) au comté ou maroilles, confit d'oignons * <i>Supp. bacon +1€</i>	8 800 pts	<b>22 €</b>
La baverre Angus (180g) et sa poêlée d'échalotes *	9 600 pts	<b>24 €</b>
Le burger Veggie	7 600 pts	<b>19 €</b>
Le burger (180g) bacon et cheddar	8 800 pts	<b>22 €</b>

### LES SALADES

La salade César	6 400 pts	<b>16 €</b>
<i>(Salade, poulet, œuf, tomates, croutons, copeaux de parmesan)</i>		
La salade Océane	7 200 pts	<b>18 €</b>
<i>(Salade, saumon fumé, haddock et crevette rose, avocat)</i>		

### LES BROCHETTES GÉANTES

La brochette de gambas, poivrons et oignons rouges	10 400 pts	<b>26 €</b>
La brochette de poulet (250g), chorizo et poivrons	9 200 pts	<b>23 €</b>
La brochette de bœuf (250g), poivrons et oignons rouges	10 000 pts	<b>25 €</b>

### LES SPÉCIALITÉS

Le plat du moment *	8 000 pts	<b>20 €</b>
Le Welsh complet et ses frites <i>Pain de mie, cheddar, bière, jambon, œuf</i>	8 400 pts	<b>21 €</b>
Les moules de Bouchor à la crème ou au maroilles	8 400 pts	<b>21 €</b>
<i>Frites</i>		
Les moules de Bouchor marinières	7 600 pts	<b>19 €</b>
<i>Frites</i>		

### LES POISSONS

Le fish & chips * <i>Sauce tartare, frites, salade</i>	7 600 pts	<b>19 €</b>
Sea bass filler <i>Sauce safranée</i>	8 800 pts	<b>22 €</b>
Le pavé de saumon grillé <i>Sauce tartare</i>	9 600 pts	<b>24 €</b>

### LE SUCRÉ

Dessert of the moment *	2 800 pts	<b>7 €</b>
Le café, thé ou déca gourmand *	2 800 pts	<b>7 €</b>
Le Paris - Touquet	2 800 pts	<b>7 €</b>
Le célèbre Paris - Brest revisité par notre Chef, crème pâtissière au speculoos	2 400 pts	<b>6 €</b>
Le moelleux aux 2 chocolats * <i>Glace vanille</i>	2 800 pts	<b>7 €</b>
Le café / chocolat liégeois <i>3 boules de glace café / chocolat, sauce café / chocolat, chantilly</i>	2 400 pts	<b>6 €</b>
La coupe de 3 boules * <i>Vanille, chocolat, fraise, café, pistache, rhum raisin, passion, framboise, citron vert, cassis</i>	2 800 pts	<b>7 €</b>
Profiteroles <i>Glace vanille</i>	2 800 pts	<b>7 €</b>
La dame blanche <i>3 boules de glace vanille, sauce chocolat, chantilly</i>	2 800 pts	<b>7 €</b>
Le millefeuille du Chef	2 800 pts	<b>7 €</b>
La brochette d'ananas <i>Coconut ice cream</i>	2 000 pts	<b>5 €</b>



**13 €**

5 200 PTS

Burger steak haché ou plat kids du moment

2 boules de glace ou moelleux aux 2 chocolats

Coca-Cola, Jus d'orange ou sirop

### LES CHAMPAGNES

#### LES COUPES 12CL

	Avant 22h	Après 22h
Fouquer's cuvée tradition	14 €	15,4 €
Moët & Chandon Brur	18 €	19,8 €
Moët & Chandon Rosé	20 €	22 €
Vranken Brur	20 €	22 €

#### LES BOUTEILLES 75CL

Fouquer's cuvée tradition	80 €	88 €
Fouquer's Rosé	85 €	93,5 €
Dom Pérignon	650 €	715 €
Moët & Chandon Brur	100 €	110 €
Moët & Chandon Rosé	110 €	121 €
Veuve Clicquot Brur Carte Jaune	140 €	154 €
Vranken Brur	110 €	121 €

### LES VINS

#### LES VINS AU PICHET

Vin de pays - 25 cl (blanc, rouge, rosé) 25cl	6 €	6,6 €
Vin de pays - 50 cl (blanc, rouge, rosé) 50cl	10 €	11 €

#### RED WINES

Ch. Gaillard Les Cabanes - 15 cl <i>St Emilion</i> 15cl	12 €	13,2 €
Ch. Gaillard Les Cabanes - 75 cl <i>St Emilion</i> 75cl	58 €	63,8 €
B de Maucaillou - 15 cl <i>Bordeaux</i> 15cl	8 €	8,8 €
B de Maucaillou - 75 cl <i>Bordeaux</i> 75cl	39 €	42,9 €
Domaine Alary - 15cl <i>Cairanne</i> 15cl	10 €	11 €
Domaine Alary - 75 cl <i>Cairanne</i> 75cl	49 €	53,9 €

#### WHITE WINES

Château Beautrand - 15 cl <i>AOC Monbazillac</i> 15cl	7 €	7,7 €
Château Beautrand - 75cl <i>AOC Monbazillac</i> 75cl	34 €	37,4 €
Dom. Du Grand Veneur "Réserve" - 15 cl <i>Côtes du Rhône</i> 15cl	7 €	7,7 €
Dom. Du Grand Veneur "Réserve" - 75cl <i>Côtes du Rhône</i> 75cl	34 €	37,4 €
Prosper Maufoux - 15 cl <i>Mâcon-Igé</i> 15cl	10 €	11 €
Prosper Maufoux - 75cl <i>Mâcon-Igé</i> 75cl	48 €	52,8 €
Réserve Esroublon, IGP - 15cl 15cl	8 €	8,8 €
Réserve Esroublon, IGP - 75cl	38 €	41,8 €

#### ROSÉ WINES

Maur & More - 15 cl <i>AOP Côte de Provence</i> 15cl	7 €	7,7 €
Maur & More - 75 cl <i>AOP Côte de Provence</i> 75cl	34 €	37,4 €
Gris Blanc - 15 cl <i>IGP Pays d'OC Bio</i> 15cl	7 €	7,7 €
Gris Blanc - 75 cl <i>IGP Pays d'OC Bio</i> 75cl	33 €	36,3 €

Prix nets en euros, taxes et service compris.  
Produits allergènes et origines des viandes : consultez les informations disponibles au restaurant La Forêt.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer avec modération.

La dernière prise de commande doit être effectuée 30 minutes avant la fermeture. Prix nets en euros TTC (TVA selon la législation en vigueur). Service compris.  
Toute consommation doit être accompagnée d'un ticket de caisse.  
En respect de la législation avec les débitants d'alcool, et dans l'intérêt de tous, la direction se réserve le droit de cesser la vente de boissons alcoolisées dès qu'elle l'aura jugé nécessaire. Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour, [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

Modes de règlements acceptés : Cartes bancaires (Visa, Mastercard, Maestro, Fintrax, American Express et JCB), chèques cadeaux à présenter à votre arrivée (chèque cadeau Barrière, ANCV, Ticket Restaurant et CRT). Paiement accepté en espèces jusqu'à 1 000€ conformément à l'article L.121-6 du code monétaire et financier. Ce seuil est fixé à 10 000€ pour les clients n'ayant pas leur domicile fiscal en France.

### BOISSONS FRAÎCHES

#### SOFT ET EAUX

Coca cola, Coca cola zéro 33cl	5 €	5,5 €
Sprite 25cl	5 €	5,5 €
Fuze Tea 25cl	5 €	5,5 €
Oasis 25 cl	4,5 €	5 €
Schweppes indien Tonic, Agrum' 25cl	5 €	5,5 €
Diabolo 25cl	5 €	5,5 €
Red Bull 25cl	7 €	7,7 €
Sirop à l'eau 25cl	2 €	2,2 €
Perrier 33cl	5 €	5,5 €
Vitrel 25cl	4 €	4,4 €
Vitrel 50cl	5 €	5,5 €
Vitrel 100cl	7 €	7,7 €
San Pellegrino 50cl	5 €	5,5 €
San Pellegrino 100cl	7 €	7,7 €
Fruit juices 25cl <i>Orange, Ananas, Tomate, Cranberry, Multi-fruits, Abricot, Pomme, Pamplemousse</i>	5 €	5,5 €
Supplément sirop à l'eau <i>Citron, menthe, grenadine, pêche, fraise, coco, violette</i>	0,5 €	0,8 €

### LES BIÈRES

#### PRESSION

Heineken 25cl	5 €	5,5 €
Heineken 50cl	9 €	9,9 €
Affligem 25cl	6 €	6,6 €
Affligem 50cl	10 €	11 €
Ciney 25 cl	6 €	6,6 €
Ciney 50 cl	10 €	11 €

#### BOUTEILLE

Non-alcoholic Heineken 33cl	7 €	7,7 €
Lefte 33cl	7 €	7,7 €
Pelforth bitter 33cl	6 €	6,6 €
Desperados 33cl	9 €	9,9 €
Mort subite Kriek 33cl	10 €	11 €

### BOISSONS CHAUDES

Espresso	3 €	3,3 €
Décaféiné	3 €	3,3 €
Double espresso	4 €	4,4 €
Cappuccino	5 €	5,5 €
White coffee	5 €	5,5 €
Thé, infusion	5 €	5,5 €
Hor chocolat	5 €	5,5 €
Viennoise chocolat	6 €	6,6 €
Irish Coffee, French Coffee, Normandy Coffee 18 cl	10 €	11 €



Ouvert tous les jours de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 22h15

### LES APÉRITIFS

Kir vin blanc (cassis, mûre, pêche) 15cl	7 €	7,7 €
Royal kir 12cl	15 €	16,5 €
Picon vin blanc 15cl	7 €	7,7 €
Picon bière 25cl	7 €	7,7 €
Porro Sanderman Ruby 5cl	6 €	6,6 €
Marrini Bianco, Rosso, Rosato 5cl	6 €	6,6 €
Campari 5cl	6 €	6,6 €
Suze 5cl	6 €	6,6 €
Pasris 51, Ricard 3cl	6 €	6,6 €

### LES ALCOOLS

#### GIN

Gibson's 4cl	7 €	7,7 €
Gordon's 4cl	7 €	7,7 €

#### VODKA

Smirnoff RED 4cl	7 €	7,7 €
Belvedere 4cl	12 €	13,2 €
Absolut 4cl	8 €	8,8 €
Accompagnement Soft (Hors boisson énergétique)	4 €	4,4 €

#### SCOTCH WHISKY

Blended		
William Lawson's 4cl	7 €	7,7 €
J&B 4cl	7 €	7,7 €
Chivas Regal Premium 12 ans 4cl	10 €	11 €
Jameson Premium Irish Whiskey 4cl	8 €	8,8 €
Johnnie Walker 4cl	9 €	9,9 €

#### Malt

Cardhu 4cl	10 €	11 €
Aberlour Pure Single Malt 4cl	10 €	11 €

#### Bourbon

Jack Daniel's Old n°7 Tennessee Whiskey 4cl	8 €	8,8 €
---	-----	-------

#### RHUM

Saint-James Blanc 4cl	7 €	7,7 €
Bacardi 4cl	7 €	7,7 €
Havana Club 3 years old 4cl	7 €	7,7 €
Diplomatico Reserva Exclusiva 4cl	10 €	11 €

#### TEQUILA

Sauza bianca 4cl	7 €	7,7 €
------------------	-----	-------

### LES DIGESTIFS

#### LIQUEUR

Ger 27, Ger 31, Baileys, Cointreau, Malibu, Manzana 4cl	7 €	7,7 €
---	-----	-------

#### COGNAC

Cognac Hennessy VSOP 4cl	12 €	13,2 €
--------------------------	------	--------

#### BAS-ARMAGNAC

Château de Laubade VSOP 4cl	10 €	11 €
-----------------------------	------	------

#### CALVADOS

Drouin 4cl	9,5 €	10,5 €
------------	-------	--------

#### EAU-DE-VIE

Poire Williams Cartron 4cl	11 €	12,1 €
Accompagnement Soft (Hors boisson énergétique)	4 €	4,4 €



Thanks to our membership card "Le Carré VIP Barrière"

• Earn points each time you consume\*

• **NEW** Pay the check with your points!

Our card "Le Carré VIP Barrière" is free and available at the reception. \*Excluding consumption paid with points.

