

## GRILLADES

Saucisse de Toulouse «Maison Garcia»	10,90€
Bavette grillée (180gr)	12,95€
Brochette d'ongler de bœuf	14,75€
Faux filer grillé (200gr)	15,95€

## CÔTÉ TERRE & MER

Agnolotti aubergines   romanes séchées	11,00€
Pavé de saumon à la béarnaise	12,75€
Fish & Chips de cabillaud sauce tartare	12,90€
Duck leg confit	9,95€
Carpaccio de bœuf XXL pesto & grana padano, salade verte, frites	13,25€

## TODAY'S MAIN COURSES

<b>LUNDI</b> Quiche lorraine, salade verte	9,95€
<b>MARDI</b> Suprême de volaille à l'estragon	9,95€
<b>MERCREDI</b> Émincé de bœuf aigre douce	9,95€
<b>JEUDI</b> Poulet Basquaise au piment d'Espelette	9,95€
<b>VENDREDI</b> Dos de cabillaud, sauce vierge	9,95€
<b>SAMEDI</b> Le choix du Chef	9,95€
<b>FORMULE DIMANCHE MIDI UNIQUEMENT</b>	
Buffers à volonté Entrées + Plat ou Plat + Desserts	17,50€
Buffers à volonté Entrées + Desserts	17,50€
Buffers à volonté Entrées + Desserts + Plat du Chef	19,95€

Accompagnements au choix :  
riz, frites, salade verte, garniture du marché.  
Your choice of sauces  
Béarnaise, Barbecue, Échalote.



### 7,05€

**BUFFET D'ENTRÉES**  
En accompagnement d'un plat

### 7,05€

**BUFFETS DE DESSERTS**  
En accompagnement d'un plat

## FORMULES BUFFETS À VOLONTÉ

Buffers de desserts à volonté	10,95€
Buffer d'entrées & desserts à volonté	17€
Buffer d'entrées à volonté	10,95€

### MENU MIDI

## 13,95€

Plat du jour ou Pavé de saumon à la béarnaise  
ou Saucisse de Toulouse  
+ Buffets de desserts à volonté + Café

UNIQUEMENT LE MIDI (DU LUNDI AU SAMEDI)

### FORMULE ÉTÉ

## 16.95€

Fish & chips de cabillaud sauce tartare  
ou Carpaccio de bœuf XXL pesto & grana padano,  
salade verte, frites  
+ Buffets de desserts à volonté

### MENU PORTE-BONHEUR

## 17,55€

Buffer à volonté : entrées ou desserts  
+ Pavé de saumon à la béarnaise ou Sorrisi basilic ou  
Cuisse de canard confite

AVEC 1,50€ DE JETONS MACHINES À SOUS OFFERTS !

Pour toute formule achetée le midi ou le soir. Jetons non échangeables et non remboursables. Offre réservée aux personnes majeures et non interdites de jeu, et est assujettie à la présentation d'une pièce d'identité en cours de validité. Offre soumise à conditions, la direction se réserve le droit d'arrêter cette opération à tout moment sans préavis.

### MENU GARGANTUA

## 19,95€

Buffer d'entrées à volonté  
+ Plat du jour ou Bavette grillée ou Saucisse de  
Toulouse ou Pavé de saumon à la béarnaise + Buffets  
de desserts à volonté

### MENU ENFANT

## 8,00€

Saucisse de Toulouse ou Plat du jour  
+ Buffer de desserts à volonté + 1 boisson soft 25cl

Offre réservée aux enfants de 4 à 12 ans. Gratuit de 0 à 3 ans.

Une personne se tient à votre disposition pour décrire le contenu de cette carte.  
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

## LES VINS

### BARRIÈRE SELECTION

	15cl	75cl
■ Côtes de Provence AOP Maur & More	4,90€	28,00€
■ Viognier, IGP Pays d'OC "Domaine de la Baume"	4,80€	27,00€
■ Sancerre AOC "Les Collinettes"	8,50€	48,00€
■ Bordeaux Supérieur AOC "Château de Pey, La Tour Réserve"	5,70€	32,00€
■ Touraine AOC Première Vendange "Henry Marionner"	6,50€	36,00€
■ IGP Val de Cesse "Clos Jadis"	7,40€	41,00€
■ Saint Estèphe AOC "Héritage de Le Bosq"	9,50€	53,00€

### AU VERRE

	15cl
RED WINES	
IGP Pays d'OC Masloulé «Merlot»	3,80€
Côtes du Rhône AOC Les Caprices d'Antoines	4,90€
WHITE WINES	
Saint-Mont AOC Les Cantegrifs	3,80€
IGP Pays d'OC Chardonnay, Anne de Joyeuse	4,20€
IGP Côtes de Gascogne Domaine Papolle «Gros Manseng»	5,70€
ROSÉ WINES	
IGP Pays d'OC Masloulé «Grenache»	3,80€
IGP Pays D'OC Les Jamelles «Cinsault»	4,80€

### EN BOUTEILLE

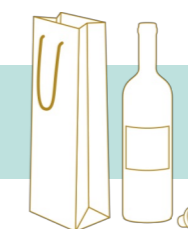
	37,5cl	75cl
RED WINES		
Côtes du Rhône AOC Les Caprices d'Antoines	12,00€	21,90€
Pic Saint Loup AOP "Grand Terroir" Gérard Bertrand		25,90€
WHITE WINES		
IGP Pays d'OC Chardonnay, Anne de Joyeuse		19,50€
IGP Côtes de Gascogne Domaine Papolle «Gros Manseng»		24,50€
ROSÉ WINES		
IGP Pays D'OC Les Jamelles «Cinsault»		24,90€

### WINES IN JUGS

	25cl	49cl
RED WINES		
IGP Pays d'OC Masloulé «Merlot»	5,50€	8,00€
WHITE WINES		
Saint-Mont AOC Les Cantegrifs	5,50€	8,00€
ROSÉ WINES		
IGP Pays d'OC Masloulé «Grenache»	5,50€	8,00€

### MINERAL WATERS

	50cl	100cl
Vittel	3,50€	4,95€
San Pellegrino	3,50€	4,95€



### Services & Délices

Prolongez votre plaisir en rapportant  
votre bouteille de vin chez vous.

## APERITIFS

Martini bianco, rosso 5cl	4,50€
Campari 5cl	4,80€
White wine "Kir" 13cl	4,25€
Pastis 51, Ricard 2cl	3,00€
Porto Rouge Sandeman Ruby 5cl	4,80€
Sangria 12cl	3,50€
Suze 5cl	3,90€

## COCKTAILS

### WITH ALCOHOL

<b>Spritz</b> 25cl	9,00€
Apéritif 6cl, Prosecco 6cl, eau gazeuse, zeste d'orange	
<b>Sex on the beach</b> 25cl	9,00€
4cl de vodka, melon, jus d'ananas, jus de cranberry	
<b>Piña Colada</b> 25cl	10,00€
Rhum 4cl, lait de coco, jus d'ananas	
<b>Mojito Classique</b> 25cl	10,00€
Rhum 4cl, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne brun, eau gazeuse	
<b>Royal Mojito</b> 25cl	11,00€
Rhum 4cl, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne brun, Champagne	

### ALCOHOL-FREE

<b>Virgin Mojito</b> 25cl	8,00€
Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne brun,	
<b>Virgin Piña</b> 25cl	8,50€
Lait de coco, jus d'ananas	

## CHAMPAGNES AOC

	12cl	75cl
Fouquet's Brut	11,00€	65,00€
Moët et Chandon Brut Impérial	13,00€	80,00€
Moët et Chandon Rosé	15,00€	90,00€
Veuve Cliquot Brut Carte Jaune	-	90,00€

## COLD DRINKS

Expresso	1,90€
Thé et infusion Pascal Hamour	3,50€
Jus de fruits & nectars 25cl	3,80€
Coca Cola, Zéro, Sprite au verre 25cl	3,80€
Diabolo 25cl	4,00€
Orangina 25cl	3,80€
Fuze tea, Cini, Oasis 25cl	3,90€
Schweppes Indian Tonic ou Agrumes 25cl	4,50€

## BEERS

DRAUGHT	25cl	50cl
Heineken	4,00€	7,50€
Affligem	4,50€	8,50€
Bière du moment	4,70€	9,00€
Panaché, Monaco	4,00€	7,50€

GRÂCE À VOS CONSOMMATIONS,  
CUMULEZ DES POINTS LE CARRÉ VIP BARRIÈRE  
ET BÉNÉFICIEZ DE NOMBREUX AVANTAGES



RÉGLEZ VOTRE ADDITION EN PARTIE OU DANS SON INTÉGRALITÉ  
AVEC LES POINTS RÉCOMPENSE DONT VOUS DISEPOSEZ

Renseignements à la caisse de votre restaurant

Vos points Récompense vous permettent de vous offrir des chèques cadeaux bars et restaurants, des jetons, des places de spectacles ainsi que des séjours Barrière. Devenez membre Le Carré VIP Barrière à l'accueil de votre Casino sur présentation de votre pièce d'identité. Programme de fidélité gratuit réservé aux personnes majeures et non interdites de jeu sur présentation d'une pièce d'identité en cours de validité. Offre non cumulable avec d'autres avantages en cours. Conditions générales d'utilisation consultables sur demande à l'accueil du Casino.

Nos viandes bovines sont originaires de France, Allemagne, Autriche, Portugal, Italie, Pays Bas, Espagne, Irlande. Par volonté d'informer au mieux notre clientèle, nous tenons à disposition les documents d'origine pouvant attester de la traçabilité de nos viandes bovines. Prix nets en euros TTC (Taux de TVA en vigueur selon la législation) service compris. Toute consommation doit être accompagnée d'un ticket de caisse. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer avec modération. 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 le juge nécessaire.



PLANÈTE BARRIÈRE



- LA CARTE -



Scan me and get  
allergen information  
in your language

Scan me and get  
our menus  
in your language



menuonline.fr / Droits Réservés

- LA CARTE -

# CAFÉ BARRIÈRE