



FORMULES MIDI & SOIR LUNCH & DINNER MENUS

Entrée + Plat + Dessert 45€
(Boissons non comprises)

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 35€
(Boissons non comprises)



Œuf bio crémeux,
mayonnaise allégée fumée, rombee d'épinard aux noisettes
concassées, brioche toastée.

OU OR

Velouté de potimarron
Crème légère au bleu, feuilleté et billes de poire



Taraki de thon rouge aux sésames noirs
Kiwi grillé & son condiment à la mangue, mousseline légère de
patate douce

OU OR

Suprême de volaille moelleuse
Panais glacé au jus de volaille et pain d'épices



Cheesecake «comme à New-York»
crème légère citronnée.

OU OR

Tartelette au chocolat crémeuse,
ganache montée « extra bitter », crème straciatella .

NOS VINS AU VERRE - 15CL

■ COTES DE PROVENCE MAUR & MORE AOP Château SAINT MAUR	10€
■ CHINON AOP Domaine Jourdan LES GRAVIBNIERES	11€
■ CAIRANNE AOP Domaine DENIS ALARY	11€
■ MACON AOP Igé Prosper Maufoux	12€
■ POUILLY FUME AOP Domaine VENEAU	13€
■ SAINT EMILION GRAND CRU AOP Les terrasses de Saint Christophe	14€
■ GEWURZTRAMINER COLLINE DE GRANITE AOP Domaine CHARLES	13€
■ BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS AOP Domaine HUDELOT	14€

EAUX MINÉRALES

Badoit	100cl	50cl	4,8€	3,9€
Vittel			4,8€	3,9€
Eau de Perrier	100cl		4,8€	
Evian			4,8€	3,9€
San Pellegrino			4,8€	3,9€
Chareldon	75 cl		4,8€	3,9€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Alcohol abuse is harmful to your health. Please drink with moderation.

LES ENTRÉES

Œuf bio crémeux, mayonnaise allégée fumée, rombee d'épinard aux noisettes concassées, brioche toastée.	15€
Taboulé de quinoa aux graines torrifiées, betterave et féta	15€
Taraki de magret de canard à l'orange et grenade 🍷 Sucrine croquante	16€
Velouté de potimarron Crème légère au bleu, feuilleté et billes de poire	14€
Carpaccio de bar au lait de coco, lirchi et mangue grillée, quakiwy et blinis.	22€

LES PLATS

Médillons de bar Chou-fleur au curry doux, pignons de pins et câpres	32€
Pavé de saumon fumé à chaud, 🍷 potimarron rôtie et sa mousseline légère, œuf d'avruga, crème iodée à l'encre de seiche.	32€
Taraki de thon rouge aux sésames noirs Kiwi grillé & son condiment à la mangue, mousseline légère de patate douce	26€
Filer de bœuf rôti aux thym, pomme de terre Hasselback et son écrasée d'Amandine au beurre demi-sel, compotée d'oignons doux, jus de viande au porto.	42€
Jambon supérieur cuit au torchon braisé, gratin de coquillettes croustillant, champignons Eregy grillé et jus de braisage.	28€
Quasi de veau cuit basse température aux romarins, déclinaisons autour du haricot de tarbaïs, condiments Piquillos.	36€
Suprême de volaille moelleuse Panais glacé au jus de volaille et pain d'épices	26€
Assiette végétarienne du 85 potimarron rôti avec mousseline légère, quenelles de mousseline de chou fleurs, copeaux de chou fleurs, sauce grenobloise, graines de courges, chips de potimarron.	22€

LE PLAT DU JOUR

Notre cheffe Priscilla LACOUR 28€
Vous propose un plat différent chaque jour selon le marché.

LES FROMAGES

L'assiette du Fromage du 85 15€
Tomme de brebis fermière, Comté fruité AOP, Crémeux de
bufflonne,
Saint maure cendré AOP, chutney de saison, mesclun.

LES DESSERTS

Thé ou café gourmand	15€
Comme une Pina-colada en espuma, ananas rafraîchis à la coriandre et crumble croustillant,	13€
Charlotte des îles moderne, mangue et fruits de la passion.	13€
Cheesecake «comme à New-York» crème légère citronnée.	13€
Tartelette au chocolat crémeuse, 🍷 ganache montée « extra bitter », crème straciatella .	13€

INSTANT PARTAGE

Velouté de potimarron 🍷🍷🍷🍷🍷 26€
crème légère au bleu, feuilleté et billes de poire



Filer de bœuf rôti aux thym 🍷🍷🍷🍷🍷 82€
pomme de terre Hasselback et son écrasée d'Amandine au beurre demi-sel,
compoté d'oignon, jus de viande au porto.
Hasselback potato and crushed Amandine with semi-salted butter,
onion compote, meat juice with port.

CHAMPAGNES AOC

BRUTS	15cl	37,5cl	75cl
■ Veuve Clicquot Carte Jaune			105€
■ Moët & Chandon Brut Impérial	20€		95€
■ FOUQUETS "Cuvée Tradition"		41€	79€
■ Laurent Perrier			110€
ROSÉS	15cl	37,5cl	75cl
■ Moët & Chandon	23€		105€
■ Veuve Clicquot Vinrage			115€
■ Fouquet's			95€
■ Laurent Perrier Rosé			

COCKTAILS

Mojito 14cl Rhum cubain, morceaux de citron vert, menthe, Perrier, sucre de canne	16€
Apérol Spritz 14cl Apérol & proseco	14€
Virgin Mojito 14cl Citron vert, menthe, limonade et sucre de cannes	14€

BIÈRES

Heineken 33cl	7€
Affligem 30cl	7€
Desperados 33cl	7€
Grimbergen Blanche 33cl	7€
Heineken en pression 25cl	6,5€
Heineken en pression 50cl	11€
Pelforth Brune 33cl	7€

SODAS

Coca-Cola, Zero 33cl	6,5€
Limonade 25cl	6,5€
Fuze tea 33cl	6,5€
Orangina 25cl	6,5€
Schweppes, Schweppes Agrum' 25cl	6,5€
Oasis Tropical 33cl	6,5€
Perrier 33cl	5€

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné	4,8€
Double expresso	5,8€
Cappuccino	5,8€
Expresso noisette	4,8€
Sélection d'infusions Le Palais des Thés Jardin Tropical, Verveine Orange Menthe, Détox Scandinave.	4,8€
Chocolat chaud	5,8€

Produits allergènes :
consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.
Some dishes may contain allergens. Please feel free to ask for more information, at
our reception desk

Origine des viandes (né, élevé et abattu)
consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.
Meats origin (born, reared and slaughtered) Please feel free to ask for more
information, at our reception desk

Prix nets en euros TTC
Nous n'acceptons pas les chèques bancaires et devises étrangères.
Le code monétaire et financier interdit les paiements en espèces de plus de
1000€ venant de personnes résidant habituellement en France.
Cartes bancaires acceptées (visa, CB, Mastercard, American express, etc.)
Tickets restaurant, chèques cadeaux les bonheurs Barrière.