



## FORMULES MIDI & SOIR LUNCH & DINNER MENUS

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

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



**Burrata crémeuse, tomates à l'ancienne**  
Marmelade de tomates onctueuse, vinaigrette à la framboise et toast feuilleté.

OU OR

**Velouré de petits pois froid à la verveine**  
Crèmeux aux herbes fraîches en torsade feuilletée.



**Tartare de bœuf " belle époque "**  
Pommes de terre coin de rue, salade.

OU OR

**Dos de lieu jaune en croûte d'amandes**  
Fenouil braisé et sa mousseline légère.



**Bavarois au fromage blanc vanillé**  
Fraises au parfum de basilic

OU OR

**Mille-feuille au chocolat " Dulce "**

## NOS VINS AU VERRE - 15CL

■ CHINON AOP Domaine Jourdan LES GRAVIBNIERES	11€
■ CAIRANNE AOP Domaine DENIS ALARY	12€
■ MEDOC CRU BOURGEOIS AOP Château Parache d'Aux	12€
■ CÔTES DU RHONE AOP "Magie d'une Terre"	10€
■ MACON-IGE AOP Igé Prosper Maufoux	11€
■ POUILLY FUME AOP Domaine VENEAU	14€
■ CHABLIS SAINT MARTIN AOP Domaine LAROCHE	14€
■ COTES DE PROVENCE AOP Domaine de TAMARY	12€
■ COTES DE PROVENCE AOP Minuty PRESTIGE	14€

## EAUX MINÉRALES

Vittel	100cl	50cl	5,5€	4€
Evian			5,5€	4€
San Pellegrino			5,5€	4€
Badoit			5,5€	4€
Chardelon	75 cl			7€



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

<b>Tartare de thon rouge</b> Concombres et radis croquants, crème au wasabi doux et infusion à la citronnelle.	16€
<b>Wellington de betterave,</b> Fera, olives et câpres.	13€
<b>Volaille parfumée aux olives "Kalamara"</b> Tagliatelles de céleri rave, pickles de chou-fleur, pomelos et pois gourmands.	16€
<b>Velouré de petits pois froid à la verveine</b> Crèmeux aux herbes fraîches en torsade feuilletée.	13€
<b>Burrata crémeuse, tomates à l'ancienne</b> Marmelade de tomates onctueuse, vinaigrette à la framboise et toast feuilleté.	14€

## LES PLATS

<b>Dos de saumon fumé à chaud</b> Petits légumes de saison croquants, émulsion et croustillants au basilic.	32€
<b>Calamars sautés aux olives "Kalamara" et citrons confits</b> Spaghettis de courgette verte, émulsion aux olives noires, tuile à l'encre de seiche.	26€
<b>Dos de lieu jaune en croûte d'amandes</b> Fenouil braisé et sa mousseline légère.	28€
<b>Salade César " du 85 " aux crevettes</b> Salade romaine, parmesan, croûtons de pain, sauce César aux anchois	26€

## LES VIANDES

<b>Filet de bœuf rôti en viennoise de persil</b> Aubergine cuire sous compression croustillante, sauce vierge estivale et jus relevé	41€
<b>Piccata de noix de veau et son jus à la marjolaine</b> Mousseline de pommes de terre, sucrose braisée et champignons de paris.	34€
<b>Suprême de volaille cuir basse température</b> Parfumé à l'estragon, tomates et poivrons confits, riz aux épices et noix de cajou.	28€
<b>Tartare de bœuf " belle époque "</b> Pommes de terre coin de rue, salade.	26€
<b>Salade César " du 85 " à la volaille</b> Salade romaine, parmesan, croûtons de pain, sauce César aux anchois	23€

## LE PLAT DU JOUR

<b>Notre cheffe Priscilla LACOUR</b> Vous propose un plat différent chaque jour selon le marché.	26€
---	-----

## LES PÂTES

<b>Spaghettis " LIV " végétal aux légumes de saison</b> Émulsion au basilic.	22€
---	-----

## LES FROMAGES

<b>Assortiment de fromages affinés,</b> Tomme de brebis d'Esrive, Chèvre fermier au romarin, Berthmale des Pyrénées ariégeoises, chutney de saison, mesclun.	18€
---	-----

## LES DESSERTS

<b>Nougat glacé aux framboises fraîches</b>	13€
<b>Variations autour du chocolat</b> Brownies "Guanaja 70%", chantilly lactée "Jivara", glace, tuile et sauce chocolat	14€
<b>Bavarois au fromage blanc vanillé</b> Fraises au parfum de basilic	13€
<b>Mille-feuille au chocolat " Dulce "</b>	13€
<b>Le café Gourmand du "85"</b>	14€

## INSTANT PARTAGE

**Velouré de petits pois froid à la verveine 12€**  
Crèmeux aux herbes fraîches en torsade feuilletée.



**Piccata de noix de veau et son jus à la Marjolaine 33€**  
Mousseline de pommes de terre, sucrose braisée et champignons de paris.

## CHAMPAGNES AOC

BRUTS	15cl	37,5cl	75cl
■ FOUQUET'S "Cuvée Tradition"	15€	41€	79€
■ Lallier "Réflexion RO20"	19€		105€
■ Ruinart Brut			150€
■ Laurent Perrier			110€
ROSÉS	15cl	37,5cl	75cl
■ Fouquet's	17€		95€
■ Lallier "Expert rosé"	21€		115€
■ Ruinart Rosé			180€
■ Laurent Perrier Rosé			125€

## COCKTAILS

<b>Mojito</b> 14cl Rhum cubain, morceaux de citron vert, menthe, Perrier, sucre de canne	15€
<b>Apérol Spritz</b> 14cl Apérol & prosecco	15€
<b>Ciel Bleu d'Enghien</b> Gin Gordon, Curaçao, citron vert, Schweppes agrumes.	15€

## BIÈRES

Heineken 33cl	7€
Affligem 30cl	7€
Desperados 33cl	7€
Grimbergen Blanche 33cl	7€
Heineken en pression 25cl	7€
Heineken en pression 50cl	10€
Pelforth Brune 33cl	7€

## SODAS

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

## BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné	4,8€
Double expresso	5,8€
Cappuccino	5,8€
Expresso noisette	4,8€
<b>Sélection de thés Le Palais des Thés</b> Thé des Lords, thé du Hammam, Thé vert à la Menthe, Thé vert sencha, breakfast.	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.