

## Pour vous mettre en appétit

<b>Course Jack Be Little</b> Farcie aux champignons et jambon, sauce Mornay	5200 pts	<b>13€</b>
<b>Duo de Saint Jacques et rascasses en ferrine</b> Crème citronnée aux œufs de lompe	5600 pts	<b>14€</b>
<b>Salade Caesar</b> Salade romaine, tomates cerise, bacon, aiguillettes de poulet panées, copeaux de Grana Padano, et sauce Caesar	6000 pts	<b>15€</b>
<b>Crème Dubarry et ses mouillettes</b> 🍷	5200 pts	<b>13€</b>

## Côté terre

<b>Plat du marché</b>	7200 pts	<b>18€</b>
<b>Pavé de rumsteak façon tournedos</b> Beurre d'ail confit au thym, frites	8800 pts	<b>22€</b>
<b>L'Ozé Burger limousin</b> Pain burger brioché, bœuf limousin avec ou sans bacon, cheddar, oignons confits, tomate, salade iceberg, sauce barbecue	7200 pts	<b>19€</b>
<b>Beef tartare</b> Préparé par les soins du chef, cru ou poêlé selon votre envie	6800 pts	<b>18€</b>
<b>Magret de canard entier, sauce aux aïnelles</b> Purée de vitelottes	10000 pts	<b>25€</b>
<b>Agnolotti au cèpes</b> Jus corsé et copeaux de Grana Padano	7 600 pts	<b>19€</b>
<b>Brochette de veau mariné</b> Galette de polenta aux champignons et jus corsé	9 600 pts	<b>24€</b>

**N'hésitez pas à demander les suggestions du chef les week-end !**



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.

Prix nets - service compris. La liste des allergènes est disponible dans notre restaurant.  
Ouvert tous les jours en juillet et en août, de 12h à 15h puis de 20h à 01h. Ouvert en limonade l'après-midi. France, Irlande, Allemagne, Angleterre




## Au fil de l'eau

<b>Aile de raie rôtie</b> Sauce vierge aux câpres et riz safrané	8800 pts	<b>22€</b>
<b>Filets de rouget au pistou et sa tatin de légumes confits</b>	8 400 pts	<b>21€</b>
<b>Accompagnements supplémentaires</b> Frites, salade verte, purée de vitelottes, tatin de légumes, riz safrané, polenta	1600 pts	<b>4€</b>

## Avant de terminer

<b>Trilogie de fromages affinés</b>  Tomme de Savoie, Roquefort, Cabecou, confiture de figes et petite salade	3600 pts	<b>9€</b>
---	----------	-----------

## Nos gourmandises

<b>Cookies en verrine et crème de Baileys</b> 	3200 pts	<b>8€</b>
<b>Crumble pomme, poire, ananas et sa fraîcheur vanillée</b> 	3200 pts	<b>8€</b>
<b>Tartelette aux pignons et crème amandine</b> 	3200 pts	<b>8€</b>
<b>Café ou thé gourmand,</b> Selon l'humeur du chef	3200 pts	<b>8€</b>
<b>Le dessert "110 Ans" Barrière</b> Biscuit et crémeux au café équitable, croustillant pécan, mousse chocolat noir	3 200 pts	<b>8€</b>
<b>Coupe de glaces ou sorbets Chantilly</b> (2 parfums au choix) Vanille, fraise, café, chocolat noir, pistache, rhum raisin, caramel beurre salé, noix de coco sorbets: citron, cassis, mangue	2800 pts	<b>7€</b>

Prix nets - service compris. La liste des allergènes est disponible dans notre restaurant.



40€

**FORMULE  
CASINOBOX**  
SOIRÉE TOUT COMPRIS

Une coupe de Champagne (1)  
10 cl



Discovery Menu  
(entrée, plat, dessert)

10€ de jetons (2)



26€

10400 pts

**FORMULE DÉGUSTATION**

STARTER + MAIN COURSE OR MAIN  
COURSE + DESSERT

30€

12000 pts

**MENU DÉCOUVERTE**

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

**Courge Jack Be Little**

Farcie aux champignons et jambon,  
sauce Mornay

Ou

**Crème Dubarry et ses mouillettes** 



**Agnolotti au cèpes**

Jus corsé et copeaux de Grana Padano

Ou

**Filers de rouget au pistou et sa tatin de  
légumes confits**



**Crumble pomme, poire, ananas et sa  
fraîcheur vanillée**

☺

Ou

**Le dessert "110 Ans" Barrière**

(1) Alcohol abuse is harmful to your health. Please drink with moderation.

(2) Jetons non négociables, non remboursables, à utiliser le jour même.