



19 November 2022



**MANDATORY ALLERGEN INFORMATION TO CONSUMERS FOR NON PRE-PACKED FOOD**

Tous nos vins et champagnes contiennent des sulfites, sauf indications contraires

	<b>Gluten</b>		<b>Shellfish</b>		<b>Eggs</b>		<b>Fish</b>
	<b>Peanuts</b>		<b>Soy</b>		<b>Milk</b>		<b>Nuts</b>
	<b>Celery</b>		<b>Mustard</b>		<b>Sesame</b>		<b>Sulphite</b>
	<b>Lupin</b>		<b>Molluscs</b>				

**Starters**

Pour vous mettre en appétit

<b>Courge Jack Be Little</b> Farcie aux champignons et jambon, sauce Mornay											
<b>Courge Jack Be Little</b> Farcie aux champignons et jambon, sauce Mornay											
<b>Crème Dubarry et ses mouillettes</b>											
<b>Crème Dubarry et ses mouillettes</b>											
<b>Duo de Saint Jacques et rascasses en terrine</b> Crème citronnée aux œufs de lompe											
<b>Salade Caesar</b> Salade romaine, tomates cerise, bacon, aiguillettes de poulet panées, copeaux de Grana Padano, et sauce Caesar											

**Main Courses**

Côté terre


<b>Agnolotti au cèpes</b> Jus corsé et copeaux de Grana Padano											
<b>Agnolotti au cèpes</b> Jus corsé et copeaux de Grana Padano											
<b>Brochette de veau mariné</b> Galette de polenta aux champignons et jus corsé											
<b>Filets de rouget au pistou et sa tatin de légumes confits</b>											
<b>L'Ozé Burger limousin</b> Pain burger brioché, bœuf limousin avec ou sans bacon, cheddar, oignons confits, tomate, salade iceberg, sauce barbecue											
<b>Magret de canard entier, sauce aux airelles</b> Purée de vitelottes											
<b>Pavé de rumsteak façon tournedos</b> Beurre d'ail confit au thym, frites											
<b>Beef tartare</b> Préparé par les soins du chef, cru ou poêlé selon votre envie											

## Au fil de l'eau

										
<b>Accompagnements supplémentaires</b>										
Frites, salade verte, purée de vitelottes, tatin de légumes, riz safrané, polenta										
<b>Aile de raie rôtie</b> Sauce vierge aux câpres et riz safrané										
Filets de rouget au pistou et sa tatin de légumes confits										

## Desserts

### Avant de terminer

<b>Trilogie de fromages affinés</b>										
Tomme de Savoie, Roquefort, Cabecou, confiture de figes et petite salade										

### Nos gourmandises











										
<b>Café ou thé gourmand</b> , Selon l'humeur du chef										
<b>Cookies en verrine et crème de Baileys</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										
<b>Crumble pomme, poire, ananas et sa fraîcheur vanillée</b>										
<b>Crumble pomme, poire, ananas et sa fraîcheur vanillée</b>										
<b>Le dessert "110 Ans" Barrière</b>										
<b>Le dessert "110 Ans" Barrière</b>										
Biscuit et crèmeux au café équitable, croustillant pécan, mousse chocolat noir										
<b>Tartelette aux pignons et crème amandine</b>										

## Snacks

### Pizza

<b>Pizza Deliziosa 4 fromages</b>										
<b>Pizza Deliziosa crémière oignons lardons</b>										
<b>Pizza Deliziosa royale</b>										
















### Paninis

<b>Croque Monsieur au Comté</b> et mesclun craquant										
<b>Panini Américain</b> Bœuf haché, emmental, oignons										
<b>Panini chèvre-mozzarella pistou</b>										
<b>Wrap Kebab</b> Kebab, cheddar, oignons frits, mayonnaise										

### Pasta

<b>Pâtes du moment</b>										
------------------------	---	--	--	--	---	---	--	--	--	---























### Salads

<b>Salade bergère</b>										
Mesclun, dés de fromages, copeaux de Grana Padano, croûtons, crudités										
<b>Salade Caesar</b>										
Mesclun, émincé de poulet, lard, copeaux de Grana Padano, sauce caesar										

## Assiettes Gourmandes

<b>Assiette de saumon fumé</b> et ses toasts										
<b>Today special</b> Suivant l'humeur du chef										

## Desserts

<b>Brioche perdue</b>	   																			
<b>Cheese-Cake glacé aux fruits rouges</b>	       																			
<b>Pot chocolat glacé BIO</b>				   																
<b>Tiramisu</b>	       																			

## Essentials

<b>■ Château Pey la Tour Réserve 2016</b> Bordeaux Supérieur																				
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

## The Unexpected

<b>■ Domaine de la Baume</b> VIOGNIER IGP P d'Oc blanc 2018																				
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

## And for Rosé wine lovers

<b>■ Côtes de Provence AOC 2018</b> « Maur & More » Château Saint-Maur, Grenache, Cinsault																				
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

## Provence

<b>Château Lacoste, 1ères Cuvées</b> rouge																				
<b>La Cadierenne Mont Gaume</b> rosé, rouge, blanc																				
<b>Maur &amp; More</b> rosé																				

## Languedoc-Roussillon

<b>■ Domaine de la Baume</b> VIOGNIER IGP P d'Oc blanc 2018																				
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

## Bordelais

<b>■ Château Pey la Tour Réserve 2016</b> Bordeaux Supérieur																				
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

## White Wines

<b>■ Château Pey La Tour</b> Bordeaux Supérieur																				
<b>■ Domaine La Dona Tigana</b> Cassis AOP																				
<b>■ Maur &amp; More</b> Côtes de Provence AOP																				