ESCAL' 777
BARRIÈRE INTERNATIONAL BAR

6 Décembre 2024

INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES

- Gluten
- Crustacés
- Œufs
- Poissons
- Arachides
- Soja
- Lait
- Fruits à coques
- Céleri
- Moutarde
- Sésame
- Sulfites
- Lupin
- Mollusques

Caviar

Caviar

	Gluten	Poissons	Lait	Sulfites
Caviar Fouquet's (30g) Pour accompagner votre champagne	✓	✓	✓	

Cocktails

Jardin des Mojitos

	Gluten	Sulfites
Ch'ti Mojito Rhum cubain, citron vert, menthe fraîche, sucre cassonade, bière Affligem	✓	
Mojito Royal Rhum cubain, citron vert, menthe fraîche, sucre cassonade et champagne		✓

Cocktails Incontournables

	Sulfites
Americano Maison Campari, Martini Rosso, eau pétillante	✓
Americano Maison Campari, Martini Rosso, eau pétillante	✓
Bellini Crème de pêche, champagne, jus de pêche	✓
Spritz Apérol, Prosecco, eau pétillante	✓
Spritz Apérol, Prosecco, eau pétillante	✓

Nos Créations

	Gluten	Œufs	Sulfites
Cocktail 110 ans Créé par Melad Khalil, notre Chef Barman Vodka, Champagne, Jus de fruits de saison, Sirop Speculoos	✓	✓	✓
L'atout coeur Crée par Melad Khalil, lauréat du concours 110 ans Barrière Vodka, Champagne, Jus de fruits de saison, Sirop Speculoos	✓	✓	✓

menuonline.fr / Droits réservés

Nos Vins au Verre - 15cl

La Sélection Barrière

- **Chinon AOC** Les Gravinières
- **Hautes Côtes de Beaune AOP** Famille Picard
- **Hautes Côtes de Nuit AOC** Domaine Patrick Hudelot
- **Languedoc AOP Bio** Source of Joy - Gérard Bertrand
- **Pessac-Leognan AOC** Le Dada de Rouillac
- **Saint-Estèphe AOC** Héritage Le Boscq
- **Sancerre AOC** Les Collinettes - Joseph Mellot

Vins blancs

- **Coteaux du layon AOP** Les Fontaines - Maison Sauvion
- **Loupiac AOC** Château de Ricaud
- **Pessac-Léognan AOC** Le Dada de Rouillac
- **Riesling AOC** Evidence - Gustave Lorentz
- **Sancerre AOC** Domaine La Gemière
- **Sancerre AOC** Les Collinettes - Joseph Mellot

Vins rouges

- **Crozes Hermitage AOP** Le Millepertuis
- **Givry AOC** Joseph Drouhin
- **Margaux AOC** Brio de Cantenac Brown
- **Pessac-Leognan AOC** Les Demoiselles de Larrivet haut-Brion
- **Pinot Noir Laforêt AOC** Joseph Drouhin
- **Saint Emilion AOC Grand Cru** Château Haut Gros Caillou
- **Saint-Nicolas de Bourgueil AOP** Le Puy Bel Abord, Maison Sauvion

Vins rosés

- **Coteaux Varois en Provence AOC** Château de l'Escarelle

Champagnes AOC

Les Coupes

- **Fouquet's**
- **Fouquet's**
- **Veuve Clicquot Carte Jaune**
- **Veuve Clicquot Rosé**

menuonline.fr / Droits réservés

Les Bouteilles

Castelnau Blanc de blancs	SO2
Castelnau Réserve	SO2
Dom Pérignon	SO2
Dom Pérignon	SO2
Fouquet's	SO2
Fouquet's	SO2
Moët et Chandon Brut Impérial	SO2
Moët et Chandon Brut Impérial	SO2
Moët et Chandon Brut Impérial	SO2
Moët et Chandon Rosé	SO2
Pommery Cuvée Louise	SO2
Veuve Clicquot Brut Carte Jaune	SO2
Veuve Clicquot Rosé	SO2

Bières

À la pression

Affligem (6,8°) Belgique	
Bière du moment	
Heineken (5,0°) Pays-Bas	
Heineken 0.0 (0°) Pays-Bas	

Bières bouteilles

Achille Blonde (6°) Roncq	
Achille Triple (9°) Roncq	
Affligem double fermentation blonde (6,8°)	
Anosteke Blonde (8°) Blaringhem / Merville	
Anosteke Prestige Ambrée (8°) Blaringhem / Merville	
Bellerose Blonde (6,5°) Saint-Amand-Les-Eaux	
Chimay Bleue Trappiste (9,0°)	
Desperados (5,9°)	
Duvel blonde (8,5°)	
Edelweiss Blanche (5,0°)	
Heineken 0.0 (0,0°) Pays-Bas	
Kriek cerise (3,2°)	
La Dix (6,5°) Lille	
La Hoppy Yuzu IPA (5.8°) Lille	
La Raoul (7°) Douai	
La Wal Triple (8,3°) Lille	
Leffe blonde (6,6°)	
Lyderic Saison (5,5°) Roncq	
Lyderic Triple (9,5°) Roncq	
Orval Trappiste (6,2°)	
Tripel Karmeliet blonde (8,4°)	

menuonline.fr / Droits réservés

Cidre bouteille

Loïc Raison Brut (4,5°) France

Apéritifs

Apéritifs

Kir au Bourgogne Aligoté
Cassis, pêche, mûre, framboise, fraise des bois, violette

Kir Royal Cassis, pêche, mûre, framboise, fraise des bois, violette

Martini bianco, rosso, rosato, extra dry

Pineau des Charentes

Porto Sandeman Ruby, White

Prosecco

Les Cafés

Café frappé Café, crème fraîche, sirop de sucre de canne

Café Viennois

Cappuccino

Irish coffee

La carte

Entrée

Ardoise apéritive
Charcuteries & Fromages

Caviar Fouquet's (30g) Blinis

Potage du moment

Saumon gravlax
Blinis, crème fraîche au wasabi

Tartare de tomates anciennes
Pesto basilic, burrata et crème de balsamique

Terrine de foie gras (60g) Brioche & chutney

Verrine de foie gras 60g Pain d'épices

Plat

Carbonade flamande
écrasé de pomme de terre

Ecrasé de pommes de terre
carotte glacé et saucisse
Plat Kids Barrière

Filet de bar haricot lingot et sauce champagne

Linguine sauce forestière et truffe

Salade césar

Suprême de volaille risotto d'épeautre & panais

Waterzoï de saumon
Au safran de la Baie de Somme, petits légumes

menuonline.fr / Droits réservés

Snacking

Club sandwich au poulet	
Croque comté, jambon et truffe	
Croque saumon et comté	
Pizza Margherita tomate, mozzarella, basilic	

Dessert

Assiette de fromages	
Dome marron poire	
Tartelette praliné citron	

menuonline.fr / Droits réservés