ESCAL' 777
BARRIÈRE INTERNATIONAL BAR

7 Décembre 2024

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

## Gluten

Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales

Achille Blonde (6°) Roncq

Achille Triple (9°) Roncq

Affligem (6,8°) Belgique

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

Bière du moment

Carbonade flamande
écrasé de pomme de terre

Caviar Fouquet's (30g)
Pour accompagner votre champagne

Caviar Fouquet's (30g) Blinis

Ch'ti Mojito
Rhum cubain, citron vert, menthe fraîche, sucre cassonade, bière Affligem

Chimay Bleue Trappiste (9,0°)

Club sandwich au poulet

Cocktail 110 ans Créé par Melad Khalil, notre Chef Barman
Vodka, Champagne, Jus de fruits de saison, Sirop Speculoos

Croque comté, jambon et truffe

Croque saumon et comté

Desperados (5,9°)

Dome marron poire

Duvel blonde (8,5°)

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

Edelweiss Blanche (5,0°)

Heineken (5,0°) Pays-Bas

Heineken 0.0 (0,0°) Pays-Bas

Heineken 0.0 (0°) Pays-Bas

Kriek cerise (3,2°)

L'atout coeur Crée par Melad Khalil, lauréat du concours 110 ans Barrière
Vodka, Champagne, Jus de fruits de saison, Sirop Speculoos

La Dix (6,5°) Lille

La Hoppy Yuzu IPA (5.8°) Lille

La Raoul (7°) Douai

Escal'777 - 777, Pont de Flandres, 59777 Lille, France

menuonline.fr / Droits réservés

La Wal Triple (8,3°) Lille

Leffe blonde (6,6°)

Linguine sauce forestière et truffe

Lyderic Saison (5,5°) Roncq

Lyderic Triple (9,5°) Roncq

Orval Trappiste (6,2°)

Pizza Margherita
tomate, mozzarella, basilic

Potage du moment

Salade césar

Saumon gravlax
Blinis, crème fraîche au wasabi

Suprême de volaille risotto d'épeautre & panais

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

Tartelette praliné citron

Terrine de foie gras (60g) Brioche & chutney

Tripel Karmeliet blonde (8,4°)

Verrine de foie gras 60g Pain d'épices

## Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

Club sandwich au poulet

Cocktail 110 ans Créé par Melad Khalil, notre Chef Barman
Vodka, Champagne, Jus de fruits de saison, Sirop Speculoos

Croque saumon et comté

Dome marron poire

L'atout coeur Crée par Melad Khalil, lauréat du concours 110 ans Barrière
Vodka, Champagne, Jus de fruits de saison, Sirop Speculoos

Tartelette praliné citron

## Poissons

Poissons et produits à base de poissons

Caviar Fouquet's (30g)
Pour accompagner votre champagne

Caviar Fouquet's (30g) Blinis

Croque comté, jambon et truffe

Filet de bar haricot lingot et sauce champagne

Saumon gravlax
Blinis, crème fraîche au wasabi

Terrine de foie gras (60g) Brioche & chutney

Verrine de foie gras 60g Pain d'épices

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


menuonline.fr / Droits réservés

## Soja

Soja et produits à base de soja

Ardoise apéritive
Charcuteries & Fromages

Carbonade flamande
écrasé de pomme de terre

Dome marron poire

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

Suprême de volaille risotto d'épeautre & panais

Tartelette praliné citron

## Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

Ardoise apéritive
Charcuteries & Fromages

Assiette de fromages

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

Café Viennois

Cappuccino

Carbonade flamande
écrasé de pomme de terre

Caviar Fouquet's (30g)
Pour accompagner votre champagne

Caviar Fouquet's (30g) Blinis

Club sandwich au poulet

Croque comté, jambon et truffe

Croque saumon et comté

Dome marron poire

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

Filet de bar haricot lingot et sauce champagne

Irish coffee

Linguine sauce forestière et truffe

Pizza Margherita
tomate, mozzarella, basilic

Potage du moment

Salade césar

Saumon gravlax
Blinis, crème fraîche au wasabi

Suprême de volaille risotto d'épeautre & panais

Tartelette praliné citron

Terrine de foie gras (60g) Brioche & chutney

Verrine de foie gras 60g Pain d'épices

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


menuonline.fr / Droits réservés

## Fruits à coques

Fruits à coques : amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, de pécan, de macadamia, du Brésil, du Queensland et produits à base de ces fruits

Dome marron poire

Tartelette praliné citron

## Céleri

Céleri et produits à base de céleri

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

Pizza Margherita
tomate, mozzarella, basilic

Suprême de volaille risotto d'épeautre & panais

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

## Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde

Carbonade flamande
écrasé de pomme de terre

Club sandwich au poulet

Croque saumon et comté

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

Suprême de volaille risotto d'épeautre & panais

## Sulfites

Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2 total)

Americano Maison
Campari, Martini Rosso, eau pétillante

Americano Maison
Campari, Martini Rosso, eau pétillante

Ardoise apéritive
Charcuteries & Fromages

Bellini
Crème de pêche, champagne, jus de pêche

Carbonade flamande
écrasé de pomme de terre

- Castelnau Blanc de blancs
- Castelnau Réserve
- Chinon AOC Les Gravinières


menuonline.fr / Droits réservés

Club sandwich au poulet

Cocktail 110 ans Créé par Melad Khalil, notre Chef Barman
Vodka, Champagne, Jus de fruits de saison, Sirop Speculoos

Coteaux du layon AOP Les Fontaines - Maison Sauvion

Coteaux Varois en Provence AOC Château de l'Escarelle

Croque saumon et comté

Crozes Hermitage AOP Le Millepertuis

Dom Pérignon

Dom Pérignon

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

Fouquet's

Fouquet's

Fouquet's

Fouquet's

Givry AOC Joseph Drouhin

Hautes Côtes de Beaune AOP Famille Picard

Hautes Côtes de Nuit AOC Domaine Patrick Hudelot

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

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

L'atout coeur Crée par Melad Khalil, lauréat du concours 110 ans Barrière
Vodka, Champagne, Jus de fruits de saison, Sirop Speculoos

Languedoc AOP Bio Source of Joy - Gérard Bertrand

Loïc Raison Brut (4,5°) France

Loupiac AOC Château de Ricaud

Margaux AOC Brio de Cantenac Brown

Martini bianco, rosso, rosato, extra dry

Moët et Chandon Brut Impérial

Moët et Chandon Brut Impérial

Moët et Chandon Brut Impérial

Moët et Chandon Rosé

Mojito Royal
Rhum cubain, citron vert, menthe fraîche, sucre cassonade et champagne

Pessac-Leognan AOC Le Dada de Rouillac

Pessac-Leognan AOC Les Demoiselles de Larrivet haut-Brion

Pessac-Léognan AOC Le Dada de Rouillac

Pineau des Charentes

Pinot Noir Laforêt AOC Joseph Drouhin

Pommery Cuvée Louise

Porto Sandeman Ruby, White

Prosecco

Riesling AOC Evidence - Gustave Lorentz

Saint Emilion AOC Grand Cru Château Haut Gros Caillou

Saint-Estèphe AOC Héritage Le Boscq

Saint-Nicolas de Bourgueil AOP Le Puy Bel Abord, Maison Sauvion

Sancerre AOC Domaine La Gemière

Sancerre AOC Les Collinettes - Joseph Mellot

Sancerre AOC Les Collinettes - Joseph Mellot

Spritz
Apérol, Prosecco, eau pétillante

Spritz
Apérol, Prosecco, eau pétillante

Suprême de volaille risotto d'épeautre & panais

Escal'777 - 777, Pont de Flandres, 59777 Lille, France

menuonline.fr / Droits réservés

- Veuve Clicquot Brut Carte Jaune
- Veuve Clicquot Carte Jaune
- Veuve Clicquot Rosé
- Veuve Clicquot Rosé


menuonline.fr / Droits réservés