



NOS ENTRÉES



Ceviche de thon et saumon aux herbes fraîches	15€
Carpaccio de tomates grappes, Burrata crémeuse	14€
Tarte fine aux légumes confits, <i>Fromage frais à la tomate et tapenade</i>	12€
Salade Caesar au poulet croustillant et bacon	18€

NOS PLATS

Côte de boeuf (400gr), beurre façon Maître d'Hôtel <i>Pommes frites Bistrot, salade mée</i>	24€
Vitello Tonnato alla Piemontese <i>Rôti de veau servi froid, accompagné d'une mayonnaise au thon, salade mée</i>	17€
Filet de Saint Pierre cuit sur la peau, beurre blanc au Noilly Prat <i>Pommes grenailles confites, artichauts</i>	21€
Filets de rougets à la Niçoise <i>Mitonné de légumes Provençaux</i>	18€
Spaghetti alle Vongole <i>Spaghetti aux palourdes, vin blanc, ail et persil</i>	16€
Risotto Nero, trio de gambas grillées <i>Risotto à l'encre de seiche, trio de gambas grillées</i>	17€
Rigatoni alla Norma <i>Rigatoni aux tomates, aubergine et Mozzarella</i>	15€
<i>Supplément 2ème garniture : Haricots verts, frites, salade, tagliatelles, gratin courgettes, riz Thai</i>	3€



Grâce à la carte Carré VIP Barrière, échanger vos points contre un repas au Restaurant

8500 points : plat & dessert

11000 points : formule entrée & plat & dessert

Traces possibles de l'ensemble des aliments allergènes, une liste exhaustive est disponible auprès de notre personnel.
Toutes nos viandes sont d'origine contrôlée en provenance de l'Union Européenne, consultez l'affichage pour connaître le détail.

PRIX TTC EN € - SERVICE COMPRIS - OUVERT TOUS LES JOURS DE 12H00 À 15H00 ET DE 19H30 À 23H00 (23H30 LE WEEK-END)

LES PLANCHES À PARTAGER

Fromagère Comté, Brie, Chèvre buche, Saint Nectaire Accompagnements: Pain, confiture de figues, beurre Isigny AOP	14€
Delicatessen Rosette de Lyon, Mortadelle, Jambon cru, Terrine de lapin Accompagnements: Pain, beurre Isigny AOP, cornichons, oignons grelots, chips	17€
Mixte Comté, Brie, Chèvre buche, Rosette de Lyon, Jambon cru, Terrine de lapin Accompagnements: Pain, beurre Isigny AOP, confiture de figues, cornichons, oignons grelots, chips	14€



NOS DESSERTS

Banon de Provence	7€
La tong aux fruits rouges de chez "Barrière"	9€
Salade de fruits frais, sorbet de votre choix	9€
Nougat glacé, coulis de fruits rouge	9€
Tartelette citron meringué	9€
Glaces et sorbets	8€
Café gourmand	8€

NOS FORMULES

PLAT DU JOUR : (uniquement le midi, du lundi au dimanche, hors jours fériés)	12.00€
FORMULE CASINO : (uniquement le midi, du lundi au dimanche, hors jours fériés) Plat du jour, dessert du jour, un verre de vin et café	16.50€
PLAT & DESSERT: Plat & Dessert à la carte, hors incontournables et suggestions	23.00€
FORMULE JACKPOT : une coupe de champagne, plat et dessert, café, 5€ de jetons	25.00€
PACK CASINIGHT & DAY une coupe de champagne, entrée, plat, dessert, café, 10€ de jetons	36.00€

Traces possibles de l'ensemble des aliments allergènes, une liste exhaustive est disponible auprès de notre personnel.
Toutes nos viandes sont d'origine contrôlée en provenance de l'Union Européenne, consultez l'affichage pour connaître le détail.
Les entrées et plats sont à choisir parmi la sélection proposée par le Maître d'Hôtel
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

PRIX TTC EN € - SERVICE COMPRIS - OUVERT TOUS LES JOURS DE 12H00 À 15H00 ET DE 19H30 À 23H00 (23H30 LE WEEK-END)

LES BOISSONS

LES COCKTAILS

Mojito « Le Classique » Rhum Havana 3 ans (4cl), citron vert, menthe, sucre de canne, Perrier	12.00€
Mojito « Strawberry » Rhum Havana 3 ans (4cl), citron vert, menthe, sucre de canne, purée de fraises Monin, citron vert, basilic, Perrier	14.00€
Mojito « Le Royal » Rhum Havana 3 ans (4cl), citron vert, menthe, sucre de canne, Champagne Fouquet's	16.00€
Virgin Mojito 20cl Sirop de sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, Perrier	8.00€
Apérol Spritz 12cl Apérol, Prosecco, Perrier	10.00€
Américano 8cl Martini blanc, Martini rouge, Campari	7.80€

LES APÉRITIFS

Ricard, Pastis 4cl	4.90€
Martini rouge, Martini blanc 6cl	4.90€
Bière Pression Heineken 25cl	4.00€
Coupe de Champagne Fouquet's 12cl	7.90€

LES ALCOOLS FORTS

Whisky Jack Daniels 4cl	7.90€
Whisky J&B 4cl	7.10€
Gin Gordon's 4cl	7.10€
Vodka Smirnoff Red 4cl	7.10€
Tequila Suza 4cl	6.10€
Rhum Bacardi 4cl	7.10€
Accompagnement alcool fort	1.00€

DIGESTIFS

Cognac Hennessy VSOP 4cl	7.90€
Armagnac Laubade VSOP 4cl	7.90€
Get 27, Baileys, Limoncello, Manzana 4cl	7.10€

LES SANS ALCOOLS

Jus de fruits Granini 25cl orange, pomme, pamplemousse, tomate, abricot, framboise, ananas, multivitaminée	3.50€
Coca-Cola, Coca Light, Coca Zero, Sprite 33cl	3.50€
Schweppes tonic, Schweppes agrum' 25cl	3.50€
San Pellegrino Bitter 10cl	3.40€
Red Bull 25cl	4.90€

LES BOISSONS CHAUDES

Café , Espresso	1.40€
Décaféiné Malongo (issu de l'agriculture biologique)	1.60€
Thés et infusions Pascal Hamour	2.90€

N'hésitez pas à nous demander la carte du bar où vous retrouverez l'ensemble de notre offre.

LA CAVE

VINS ROUGES

	15CL	37,5CL	50CL	75CL
VAL DE LOIRE				
Chinon AOC Les Gravières	-	14.00€	19.00€	23.00€
BORDELAIS				
Bordeaux AOC Dourthe n°1	-	12.00€	-	18.00€
Pessac Léognan AOC Dada de Rouillac	9.50€			39.00€
PROVENCE				
Côtes de Provence AOC Château la Gordonne, Vérité du Terroir	-	-	13.00€	17.00€
Côtes de Provence AOP Chante Provence	3.00€	-	-	-
CÔTE DU RHÔNE				
Côte du Rhône AOC Château Montfaucon	5.50€			25.00€
La Rosine, vallée du Rhône, Stéphane Ogier	9.50€			39.00€
BOURGOGNE				
Comtes de Chartogne Bourgogne AOC Jaboulet Vercherre	-	20.00€	-	32.00€

VINS BLANCS

LANGUEDOC-ROUSSILLON				
Pays d'Oc IGP, Chardonnay Terradria, G. Dubœuf	5.50€	-	-	25.00€
BORDELAIS				
Bordeaux AOC Dourthe n°1	-	12.00€	-	18.00€
PROVENCE				
Côtes de Provence AOC Château la Gordonne, Vérité du Terroir	-	-	15.00€	19.00€
Côtes de Provence AOP Chante Provence	3.00€	-	-	-
VAL DE LOIRE				
Sancerre AOC Domaine Vacheron, Vin Bio	9.50€			39.00€
BOURGOGNE				
Bouzeron AOC Domaine Louis Jadot	7.00€			30.00€

VINS ROSÉS

PROVENCE				
Côtes de Provence AOC Château la Gordonne, Vérité du Terroir	-	-	14.00€	18.00€
Côtes de Provence AOP Maur & More	4.50€	-	-	20.00€
Côtes de Provence AOP Chante Provence	3.00€	-	-	-

LES CHAMPAGNES

	12CL	75CL
Piper Heidsieck Brut	-	65.00€
Moët & Chandon Brut Impérial	12.00€	75.00€
Fouquet's Brut	7.90€	49.00€
Moët & Chandon Rosé	-	90.00€

EAUX MINÉRALES

	50CL	100CL
Evian, Vittel	3.80€	5.00€
Badoit, San Pellegrino	3.80€	5.00€
Café, Espresso		1.40€

Nous mettons à votre disposition un bouchon et un sac pour partir avec votre bouteille de vin entamée.