

À la carte

Scan me and get
our menus
in your language



Entrées

6 Huîtres de l'île de Ré	12€90
Buffer d'entrées à volonté	10€90
Assiette du mareyeur (3 huîtres, bulots, crevettes roses)	13€90

Plats

Notre sélection de plat du Chef	15€90
Tartare de bœuf gourmand (360gr) préparé cru ou poêlé, pommes frites et salade	22€90

Pause Gourmande

Croque Monsieur pommes frites, salade	10€90
Burger Végétarien (steak végétarien, oignon, tomate cornichon, cheddar, salade et pommes frites)	13€90

Desserts

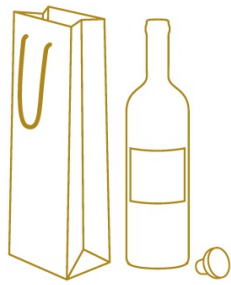
Buffet de desserts à volonté	8€30
Baba au rhum et sa crème fouettée	8€30
Omelette norvégienne au Grand Marnier	8€30
Café ou Thé gourmand by Barrière	8€30
Dame blanche glace vanille, sauce chocolat et crème fouettée	7€80
Pêche Melba glace vanille, pêche, coulis fruits rouges et crème fouettée	7€80
Chocolat liégeois glace chocolat, glace vanille, sauce chocolat et crème fouettée	7€80
Café liégeois glace café, glace vanille, sauce café et crème fouettée	7€80

Menu Pitchoune * **11€50**

jusqu'à 12 ans

**Escalope de saumon, tagliatelles
ou Steak haché, frites
Buffer de desserts à volonté**





SERVICES & DÉLICES

NOUVEAU DANS VOTRE RESTAURANT

Prolongez votre plaisir en rapportant
votre bouteille chez vous



Menu Découverte

~~29€50~~

24€90*

*non cumulable avec les points Carré VIP



Kir pétillant

Buffer d'entrées à volonté

Plat du Chef au choix



Les formules buffets

Menu sur le pouce

Valable du lundi midi au vendredi midi, hors jours fériés

Entrée / Dessert 15€90

Buffer d'entrées à volonté + Buffer de desserts à volonté

Menus Duos

Valable du lundi midi au vendredi midi, hors jours fériés

Entrée / Plat 19€90

Buffer d'entrées à volonté + Plat du Chef

Plat / Dessert 19€90

Plat du Chef + Buffer de desserts à volonté

Menu Trio

Entrée / Plat / Dessert 24€90

Buffer d'entrées à volonté + Plat du Chef + Buffer de desserts à volonté



Découvrez

votre programme de fidélité
Gagnez des points et transformez-les en privilèges !

Plats du Chef

15€90

Le plat du jour

(consulter notre ardoise)

Entrecôte (env. 240gr) à la plancha

pommes frites, salade verte et sauce béarnaise

Escalope de saumon à la plancha

duo épinards et champignons, sauce safranée

Tartare de bœuf (180gr)

préparé (sans œuf) cru ou poêlé, pommes frites et salade

Filet de poulet sauce forestière

et ses tagliatelles fraîches

Dos de cabillaud vapeur

fondue de poireaux au chorizo, crème de parmesan

Sauté de veau Marengo

pommes de terre grenailles

Le Burger by Barrière

(bœuf steak haché, oignon, tomate, cornichon, cheddar, salade, pommes frites)

Camembert rôti

jambon cru, pommes de terre et sa salade verte

Brochette de noix de Saint-Jacques (sup +8€)

au piment d'Espelette et son méli-mélo de légumes et tagliatelles de courgette sauce aux œufs de truite

Filet de bar avec peau (sup +7€)

poêlée de légumes de saison et pommes de terre grenailles, velouré safrané

Côte de bœuf (env. 450gr) à la plancha (sup +9€)

échalotes confites en persillade, pommes frites

Les vins

Services
& Délices



NOUVEAU DANS VOTRE RESTAURANT

Prolongez votre plaisir en rapportant
votre bouteille chez vous

Les Blancs

	75cl	37,5cl	15cl
Maine au Bois IGP vin de pays charentais	19€00	-	-
Dourthe N°1 sauvignon AOC Bordeaux	23€00	14€50	4€80
Louis Jador AOC Bouzeron	32€00	-	6€90
La Petite Ruche AOC Crozes Hermitage	37€00	-	-
Domaine Vacheron AOC Sancerre	42€00	-	9€50
Chemin d'Eolie AOC Muscadet Sèvres & Maine sur Lie	19€00	-	-
 Château de Passavant AOC Coteaux du Layon, moelleux	28€00	-	6€10
La Bardine AOC Menerou-Salon	31€00	-	-

Les Rosés

Maine au Bois IGP Vin de Pays Charentais	19€00	-	-
Dourthe N°1 AOC Bordeaux	23€00	14€50	4€80
Maur & More AOP Côtes de Provence	21€00	-	4€50
L'insoumise Fiefs Vendéens AOC Mareuil	20€00	13€00	-

Vins en pichets

IGP Vin de Pays Charentais Blanc, Rosé, Rouge		50cl	25cl
		9€90	6€20

Les Rouges

	75cl	37,5cl	15cl
Maine au Bois IGP Vin de Pays Charentais	19€00	-	-
Dada de Rouillac AOC Pessac-Léognan	38€00	-	8€50
Baron de Boutisse AOC Saint-Émilion Grand Cru	36€00	-	-
Château Ludeman la Côte AOC Graves	24€00	-	-
Dourthe N°1 AOC Bordeaux	23€00	14€50	4€80
Château de la Haute Libarde AOC Côtes de Bourg	22€00	-	-
Domaine de la Noue AOC St Nicolas de Bourgueil	24€00	14€50	-
Domaine des Champs Fleuris AOC Saumur-Champigny	24€00	-	5€10
La Bardine AOC Menerou-Salon	31€00	-	-
L'insoumise Fiefs Vendéens AOC Mareuil	20€50	13€50	-
Les Meysonniers Chapoutier AOC Crozes-Hermitage	33€00	-	-
Domaine Stéphane Ogier IGP Rosine Syrah	38€00	-	8€50
Château de Montfaucon AOC Côtes du Rhône	26€00	-	5€50
Cazal Viel AOC Saint Chinian	23€00	-	-

Les boissons

Champagnes

	75cl	10cl
Fouquet's Brut	48€00	8€00
Fouquet's Rosé	52€00	-
Moët et Chandon Brut Impérial	65€00	10€00
Moët et Chandon Rosé Impérial	69€00	11€00
Veuve Clicquot Brut "Carte jaune"	75€00	-
Dom Pérignon Millésime 2000	220€00	-

Eaux minérales

Vittel, Evian, Badoit, San Pellegrino et Eau de Perrier	100cl	3€90
Vittel, Evian, Badoit, San Pellegrino et Eau de Perrier	50cl	3€40
Perrier	33cl	3€40
Vittel	25cl	2€80

Boissons Chaudes

Expresso, Décaféiné	1€80
Noisette, Décaféiné-Noisette	1€90
Double expresso / Décaféiné, Café crème, Cappuccino	3€50
Thé, Infusion	2€50
thé(Breakfast, Darjeeling, Earl Grey, Jasmin, fruits rouges, caramel, Lapsang souchong, thé vert menthe) Infusion (camomille, verveine, tilleul, menthe poivrée)	
Chocolat chaud Monbana	3€50
Irish Coffee, French Coffee	7€50

Apéritifs

Ricard	2cl	2€80
Pastis 51	2cl	2€80
Martini Rosso, Bianco	5cl	4€80
Campari	5cl	4€80
Suze	5cl	4€80

Vins Apéritifs

Porto Rouge ou Sandeman Ruby, blanc	5cl	4€80
Pineau des Charentes	5cl	4€50

Les Kirs

Kir Vin blanc	10cl	3€60
Kir Pétillant	10cl	4€60
Kir Royal	10cl	8€10
(Crème Cartron cassis, pêche, mûre, framboise et fraise des bois)		

Bières

	25cl	50cl
Pression		
Heineken blonde	3€80	7€20
Affligem blonde (bière d'abbaye)	3€90	7€50
Bière du moment	3€90	7€50
Monaco, Panaché	3€80	7€20
Bourelles		
Desperados, Sol	33cl	4€80
Pelforth brune	33cl	4€80
Heineken sans alcool	33cl	3€60
Edelweiss (bière blanche)	33cl	4€80

Les boissons

Alcools

Whiskies

Blends	2cl	4cl
J&B	4€20	5€90
Chivas Regal Premium 12 ans		7€30
Johnnie Walker Black Label 12 ans		8€50

Single Malts

Lagavulin 16 ans		8€50
Talisker 10 ans		8€50

États-Unis

Jack Daniel's (Tennessee)		7€30
Four Roses (Bourbon)		7€30

Irlandais

Jameson Premier		6€90
-----------------	--	------

Les Vodkas

Smirnoff Red		5€90
Absolut		6€90
Belvédère		7€30

Les Rhums Blancs

Bacardi		5€90
Havana Club 3 ans, Anejo especial		5€90
Havana 7 ans		7€30
Saint James blanc		5€90
Cachaça		5€90

Liqueurs

Bailey's, Malibu Coco, Cointreau		6€20
Grand Marnier, Ger 27		6€20

Accompagnement soda ou jus de fruit	1€00
Accompagnement de canette Red Bull	3€00

Cocktails

Mojitos

Mojito 15cl	8€70
Rhum, menthe, citron vert, eau gazeuse, sucre de canne	

Mojito Royal 15cl	10€60
Rhum, menthe, citron vert, Champagne, sucre de canne	

Atlantic Mojito 15cl	8€70
Cognac VS, menthe, citron vert, eau gazeuse, sucre de canne	

Mojito Fraise 15cl	8€70
Rhum, menthe, citron vert, purée de fraise, eau gazeuse, sucre de canne	

Mojito Passion 15cl	8€70
Rhum, menthe, citron vert, purée de passion, eau gazeuse, sucre de canne	

Mixologie

Frozen Margarita Framboise 12cl	8€70
Tequila, Cointreau, crème de framboise, sorbet framboise	

Pina colada 16cl	8€70
Rhum, jus d'ananas, purée de coco	

Caipirinha Passion 10cl	8€70
Cachaça, jus de citron vert, purée de passion, sucre de canne	

Cosmopolitan 12cl	8€70
Vodka, Cointreau, jus de cranberry, citron vert	

Bellini 12cl	8€70
Champagne et purée de pêche	

Gin fizz 15cl	8€70
Gin, jus de citron, eau gazeuse, sucre de canne	

Side Car 15cl	8€70
Cognac VS, cointreau, jus de citron jaune	

Jack Rose 15cl	8€70
Calvados, jus de citron jaune, sirop de grenadine	

Cocktails sans alcool

Tutti frutti 15cl	6€70
Jus de pamplemousse, jus d'ananas, purée de fruits rouges	

Mango Breeze 18cl	6€70
Jus de mangue, jus de cranberry, jus de citron vert	

Virgin Mojito 20cl	6€70
Menthe, citron vert, eau gazeuse, sucre de canne	

Virgin Colada 20cl	6€70
Jus d'ananas, purée de coco	

Digestifs, Eaux-de-vie

Cognac Gautret VS 4cl	6€90
-----------------------	------

Cognac Hennessy XO 4cl	15€20
------------------------	-------

Cognac Hennessy VSOP 4cl	8€50
--------------------------	------

Calvados Drouin 4cl	8€20
---------------------	------

Eau de vie 4cl	8€50
poire William's, mirabelle ou framboise	

Softs

Sodas Pression

Coca-Cola, Sprite, Finley Tonic, Diabolo 33cl	3€30
---	------

Sodas Bouteilles

Coca-Cola Zéro, Light 33cl	3€60
----------------------------	------

Orangina 25cl	3€60
---------------	------

Schweppes Agrum', Indian Tonic 25cl	3€60
-------------------------------------	------

Nestea 25cl	3€30
-------------	------

Oasis Tropical 33cl	3€30
---------------------	------

Nectars de fruits

À base de jus concentré Granini 25cl	3€60
--------------------------------------	------

Ananas, abricot, pamplemousse, framboise, tomate, orange, pomme, cranberry, mangue, goyave, multifruits	
---	--

Les sirops Monin à l'eau	2€20
--------------------------	------

Menthe, grenadine, fraise, cerise, citron, pêche, cassis, caramel, anis, framboise, menthe glaciale, pomme verte, orange, orgeat, violette, bonbon fraise	
---	--