LES TABLES
BARRIÈRE

menuonline.fr / Droits Réservés

LA TABLE DU WEST

Scannez-moi et accédez à notre carte dans votre langue,
aux informations allergènes et aux origines des viandes !

ENTRÉES

14 Suggestion du jour

11 Potage du jour

22 Calamar snacké à la plancha, condiment cerfeuil tubéreux
poires brûlées, encre de seiche en émulsion

16 Cocos du Nord, haddock
bouillon de boeuf, coriandre

20 St Jacques crues marinées, huile de mandarine, yuzu
tagète, pâte de clémentine

18 Gnocchis, truffe, chou-fleur

INCONTOURNABLES

28 Salade Caesar
suprême de volaille de Licques, vieux parmesan Reggiano

26 Steak tartare et ses condiments
frites fraîches

30 Casarecce, St Jacques, coques, pousses d'épinards
marinière montée au beurre citron de Monsieur Bordier, caviar

25 Bowl de quinoa rouge, riz à sushi, pomelos, brocolis
mangue, vinaigrette curry

POISSONS

25 Suggestion du jour

35 Cabillaud, champignons sauvages,
céleri en ragoût et anguille fumée

34 St Jacques poêlées, panais, pâte de noisette
jus de bardes concentré

70 Sole meunière ou grillée
mousseline de Ratte du Touquet

Prix nets en Euros.
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

Nos viandes bovines sont d'origine Australienne, Argentine, Française,
Anglaise, Irlandaise. Par volonté d'informer au mieux notre clientèle, nous tenons à disposition les documents d'origine pouvant attester de la traçabilité de nos viandes bovines.

BOISSONS FRAÎCHES

SOFTS

7 Jus & Nectars de Fruits
(Pomme, Poire, Fraise, Ananas, Framboise, Pêche, Abricot, Tomate, Orange) 20cl

7 Schweppes Agrum - Orangina - Sprite 25cl

7 Coca Cola - Coca Cola sans sucre 33cl

12 Jus de fruits (Alain Milliat)
(Carotte, Fraise, Framboise, Passion, Pêche Blanche, Poire) 33cl

EAUX MINÉRALES

7 Vittel, San Pellegrino 50cl

9 Vittel, San Pellegrino 1L

BOISSONS CHAUDES

5 Café expresso ou décaféiné

8 Double Expresso

8,5 Cappuccino

8,5 Latte macchiato

8 Sélection de Thés et Infusions "Palais des Thés"

Une offre plus large de vins et de boissons est à disposition sur demande

Prix nets en Euros. Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.
Modes de règlements acceptés : Cartes bancaires (Visa, Mastercard, Fintrax, American Express, Union Pay et JCB), Chèques cadeaux à présenter à votre arrivée (Les Bonheurs Barrière, ANCV, Ticket Kadéos).
Paiement accepté en espèces jusqu'à 1000€ conformément à l'article L 121-6 du code monétaire et financier. Ce seuil est fixé à 15 000€ pour les clients n'ayant pas leur domicile fiscal en France.

LES VINS

VINS ROSÉS

75cl	50 cl	37.5 cl	
			PROVENCE
65			AOP Côtes de Provence *Château Minuty - cuvée Prestige*
69			AOP Côte de Provence *Whispering Angel*

VINS ROUGES

75cl	50 cl	37.5 cl	
			LOIRE
48			AOC Chinon *Domaine René Couly*
		35	AOC Chinon Clos de L'Echo *Domaine Couly Dutheil*
65			AOC Menetou-Salon *Domaine Chavet*
		39	AOC Menetou-Salon *Domaine Pellé*
			BOURGOGNE
110			AOC Gevrey Chambertin *Dugat*
			LANGUEDOC
54			Minervois *Domaine Vordy*
65			AOC Pic Saint Loup Bergerie de L'Hortus
			BORDEAUX
		21	AOC Côtes de Bourg *Château La Grolet*
		28	AOC Lalande de Pomerol *Château Fougeailles*
54		30	AOC Graves *Château Langlet*
60		30	AOC Médoc *Cru Bourgeois - Château Patache d'Aux*
			SUD-OUEST
39			AOP Cahors *Domaine Triguedina - Le Petit Clos*
			BEAUJOLAIS
38			AOC Chiroubles *Dominique Piron*

Prix nets en Euros. Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

VIANDES

25	Suggestion du jour
40	Paleron Black Angus, sauce poivre pressé de pommes de terre
28	West burger, steak cuit minute, foie de canard sucrine, oignons des Cévennes, jus de boeuf
49	Ris de veau, chou pointu carotte en copeaux, truffe

DESSERTS

16	Assiette de fromages de chez nous
12	Suggestion du jour
14	Agrumes, granola lait végétal (sans gluten ni lactose)
16	Finger chocolat sarrasin grillé, crémeux chocolat Kasha sablé sarrasin, ganache Nyangbo
15	Biscuit moelleux, pécan torréfiée poire, glace sirop d'érable
12	Glaces et sorbets de saison
15	L'instant coupable café, thé ou infusion accompagné du dessert du jour
30	Le Champagne gourmand le dessert du jour servi avec une coupe de Veuve Clicquot Brut 12cl

Prix nets en Euros.
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

Nos viandes bovines sont d'origine Australienne, Argentine, Française, Anglaise, Irlandaise. Par volonté d'informer au mieux notre clientèle, nous tenons à disposition les documents d'origine pouvant attester de la traçabilité de nos viandes bovines.

APÉRITIFS

11	Kir Bourguignon 15cl
19	Americano 18cl
19	Aperol Spritz 25cl
19	Mojito 25cl
12	Pineau des Charentes 8cl
12	Porto blanc 8cl
9	Bière Affligem 25cl
7	Bière Heineken 25cl

14cl CHAMPAGNES À LA COUPE

18	Fouquet's *Brut*
22	Maison Veuve Clicquot *Brut*
24	Maison Veuve Clicquot *Rosé*

75cl BOUTEILLES

90	Fouquet's Brut
110	Veuve Clicquot Brut Carte Jaune
145	Veuve Clicquot Brut Rosé

VINS AU VERRE

15cl BLANCS

LOIRE

10	AOC Menetou-Salon *Domaine Chavet*
14	AOC Pouilly Fumé *Domaine Michel Redde et Fils*

BOURGOGNE

13	AOC Chablis

15cl ROSÉS

PROVENCE

13	AOC Côtes de Provence *Château Minuty Cuvée Prestige*

15cl ROUGES

BORDEAUX

12	AOC Médoc *Cru Bourgeois Château Patache d'Aux*

LOIRE

10	AOC Chinon *Domaine René Couly*
13	AOC Menetou-Salon *Domaine Chavet*

Prix nets en Euros. Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

LES VINS

VINS BLANCS

75cl	50 cl	37.5 cl	
			LOIRE
70		35	AOC Pouilly Fumé "La Moynerie" *Domaine Michel Redde et Fils*
70		40	AOC Sancerre *Domaine du Pré Sémelé*
50		32	AOC Menetou-Salon *Domaine Chavet*
			BOURGOGNE
59			AOP Bourgogne "Sélection" *Domaine Jacqueson*
65		32	AOC Chablis *Domaine Laroche*
95			AOC Chassagne-Montrachet *Domaine Fontaine Gagnard*
			BORDEAUX
32			AOC Bordeaux *Château Maucaillou*
			RHÔNE
66			AOC St Joseph *Domaine Louis Chèze*

Prix nets en Euros. Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.