

17 Novembre 2023

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
































**Les Plats**

La Carte

<b>L'Entrecôte 300g (Sup. 7€*)</b> Beurre Maître d'Hôtel									
<b>Le Filet de Dorade (Sup. 2.5€*)</b> Sauce vierge et pommes de terre grenaille									
<b>Le Pavé de Rumsteak (Sup. 2.5€*)</b> Sauce poivre									
<b>Le Quasi de Veau (Sup. 2.5€*)</b> Sauce forestière									
<b>Suprême de Volaille (Sup. 2.5€*)</b> & son jus									

Les Plats Du Chef

<b>Burger de Boeuf</b> Mayonnaise aux poivres, lard rôti, frites/salade									
<b>Burger de Saumon</b> Mayonnaise citronnée, frites/salade									
<b>Fish &amp; Chips</b> Sauce tartare									
<b>La Buddha Bowl</b> Lentilles corail, concombres, tomates, radis, sucrines, avocat, mangues, fèves, graines de sésame et soja									
<b>Le Welsh</b>									
<b>Salade César</b> Salade croquante, filet de poulet, anchoïade, poulet pané, œuf poché, chips de pain & grana padano									
<b>Tartare de Boeuf classique</b>									

**Les Offres Buffet**

Les Buffets

<b>Crémant Blanc de Noirs - Willy Gisselbrecht</b> AOC Crémant d'Alsace							
<b>Gewurztraminer Guillaume - Willy Gisselbrecht</b> AOC Gewurztraminer							
<b>Riesling Grand Cru Frankstein - Willy Gisselbrecht</b> AOC Riesling							
<b>Riesling Schiefferberg - Willy Gisselbrecht</b> AOC Riesling							

## Les Vins

### La Sélection Barrière

■	<b>B par Maucaillou</b> AOC Bordeaux Supérieur									
■	<b>Chardonnay G Bertrand - Pollinat'</b> IGP Cévennes									
■	<b>Château Gaillard "Les Cabanes"</b> AOC Saint Emilion									
■	<b>Château Pey La Tour Réserve</b> AOC Bordeaux Supérieur									
■	<b>Clos Jadis - Frédéric Galibert</b> IGP Val de Cesse									
■	<b>Domaine Denis Alary</b> AOC Cairanne									
■	<b>Domaine du Grand Veneur "Réserve"</b> AOC Côtes du Rhône									
■	<b>Gris blanc - Gérard Bertrand</b> IGP Pays d'Oc									
■	<b>Héritage de Le Boscq AOC</b> Saint-Estèphe									
■	<b>La Réserve d'Estoublon</b> IGP Méditerranée									
■	<b>Les Collinettes - Joseph Mellot</b> AOC Sancerre									
■	<b>Les Collinettes - Joseph Mellot</b> AOC Sancerre									
■	<b>Les Royaux - Joseph Mellot</b> AOC Chinon									
■	<b>Les Royaux - Joseph Mellot</b> AOC Chinon									
■	<b>Maur &amp; more - Château Saint Maur</b> AOP Côtes de Provence									
■	<b>Première Vendange - Henry Marionnet</b> AOC Touraine									
■	<b>Prosper Maufoux</b> AOC Mâcon-Igé									
■	<b>Viognier de la Baume</b> IGP Pays d'Oc									

### Vins Rouges

■	<b>Château Vieux Charron</b> AOC Blaye Côtes de Bordeaux									
■	<b>Dada de Rouillac</b> AOC Pessac Leognan									
■	<b>Diane de Belgrave</b> AOC Haut-Médoc									
■	<b>Dourthe N°1</b> AOC Bordeaux									
■	<b>Le Millepertuis</b> AOC Crozes Hermitage									
■	<b>Le Millerpertuis</b> AOC Crozes Hermitage									
■	<b>Les Gravières du Roy</b> AOC Saumur Champigny									
■	<b>Maslourel Gamay</b>									
■	<b>Pinot Noir Willy Gisselbrecht</b> AOP Alsace (Verre 10cl)									

### Vins Blancs

■	<b>Ange d'Or</b> AOC Sauternes									
■	<b>Cave de Buxy</b> AOC Bourgogne Aligoté									
■	<b>Château du Cléray - Chardonnay</b> IGP Val de Loire									
■	<b>Dourthe N°1</b> AOC Bordeaux									
■	<b>Etienne Boileau</b> AOC Petit-Chablis									
■	<b>Extra Blanc</b> Gérard Bertrand - IGP Pays d'Oc									
■	<b>Les Fontaines</b> AOC Coteaux du Layon									
■	<b>Les Fontaines</b> AOC Coteaux du Layon									
■	<b>Tariquet Premières Grives</b> IGP Côtes de Gascogne									





## Bières

<b>Affligem</b>																		
<b>Affligem de Noël</b>																		
<b>Anosteke Blonde</b>																		
<b>Anosteke Blonde</b>																		
<b>Bière du moment</b>																		
<b>Chimay bleue trappiste</b>																		
<b>Chimay bleue trappiste</b>																		
<b>Chimay bleue trappiste</b>																		
<b>Delirium Tremens</b>																		
<b>Desperados</b>																		
<b>Desperados</b>																		
<b>Duvel blonde</b>																		
<b>Duvel blonde</b>																		
<b>Edelweiss - Bière blanche</b>																		
<b>Fischer Trois Houblons</b>																		
<b>Gallia IPA</b>																		
<b>Heineken</b>																		
<b>Heineken 0.0</b> Sans Alcool																		
<b>Heineken 0.0 - Bière sans alcool</b>																		
<b>Heineken Silver</b>																		
<b>Karmeliet triple</b>																		
<b>Karmeliet triple</b>																		
<b>Kriek</b>																		
<b>Lyderic</b> Blanche, Blonde, Saison, Triple																		
<b>Lyderic</b> Blanche, Blonde, Saison, Triple																		
<b>Mort Subite Witte Lambic</b>																		
<b>Orval trappiste</b>																		
<b>Orval trappiste</b>																		
<b>Pelforth brune</b>																		
<b>Queue de charrue brune</b>																		
<b>Queue de charrue triple</b>																		
<b>Rince cochon</b>																		
<b>Trois Monts</b>																		
<b>Trois Monts</b>																		