

SNACKING



Croque Barrière, salade

7,50€

Pizza Reine

8,00€

Tomate, fromage, jambon, champignons

Pizza 4 fromages

8,00€

Pizza Margherita

8,00€

Pasta au choix

Tomate pesto, Carbonara ou Bolognaise

7,50€

Traditionnel Parisien

Jambon, beurre

5,00€

Gaufres ou Crêpes au choix

Chocolat, crème fouettée ou sucre

5,00€

LES VINS



VINS BLANCS

AOC Picpoul des Lauriers

15cl

-

37,5cl

-

50cl

15,00€

75cl

18,00€

AOC Bouzeron Héritiers Louis Jadot, 2015

-

-

-

33,00€

AOC Sancerre Domaine Vacheron, 2016

-

-

-

48,00€

AOC Bordeaux Douthe n°1 Sauvignon, 2017

4,70€

14,50€

-

23,00€

AOC Sancerre Mellot, La Gravelière, 2017

-

-

-

36,00€

IGP Pays d'Oc Rebus cave de Bessan Chardonnay

4,00€

-

-

17,00€

VINS ROUGES

IGP Pays d'Oc Cave de Bessan l'Hurluberlu, 2016

4,00€

-

-

17,00€

AOC Saint Chinian Schistreil Cave de Berlou, 2016

-

13,00€

15,00€

18,00€

AOC Faugères L'Abbaye S Plana, 2016

-

15,00€

18,00€

24,00€

AOC Bordeaux Douthe n°1

4,70€

14,50€

-

23,00€

AOC Graves Château La Garance, 2014

-

-

-

28,00€

AOC Haut Médoc Diane de Belgrave, 2011

-

22,00€

-

33,00€

AOC Pessac Léognan Château La Garde, 2012

-

-

-

38,00€

AOC Sancerre Mellot le Rabault 2016/17

-

24,00€

-

36,00€

VINS ROSÉS

IGP Pays d'Oc Cave de Bessan, Cuvée Spéciale

4,00€

15cl

37,5cl

50cl

75cl

-

-

17,00€

AOC Saint Chinian Schistreil Cave de Berlou, 2016

-

13,00€

15,00€

18,00€

AOC Faugères Château Haut Lignièrès, 2016

-

-

17,00€

20,00€

AOC Côtes de Provence M Minuty, 2017

-

-

-

32,00€

AOC Côtes de Provence Maur & More, 2016

-

-

-

24,00€

AOC Côtes de Provence Cuvée Lampe de Méduse, Cru Classé, 2016

-

25,00€

32,00€

42,00€

LE POT LYONNAIS

IGP Pays d'Oc Cave de Bessan, rouge

46cl

12,00€

IGP Pays d'Oc Cave de Bessan, rosé

12,00€

IGP Pays d'Oc Cave de Bessan, blanc

12,00€

TARIFS DES BOISSONS MAJORÉS DE 10% À PARTIR DE 22H00

LES BIÈRES



PRESSION

Heineken
Affligem
Panaché, Monaco

BOUTEILLES

Desperados 33cl
Sol 33cl
Grimbergen Blanche 33cl
Pelfort Brune 30cl
Heineken 33cl
Heineken O.O 33cl
Accompagnement sirop 2cl

25cl

3,50€

3,80€

3,70€

5,30€

5,30€

5,30€

5,00€

4,50€

4,00€

0,60€

BOISSONS FRAÎCHES



LES SODAS & JUS DE FRUITS

Coca-Cola, Light, Zero 33cl
Schweppes Indian Tonic, Agrum' 25cl
Orangina, Oasis Tropical 33cl
Gini 25cl
Red Bull 25cl
Sirop Monin 25cl
Menthe, fraise, ...
Diabolo sirop Monin 25cl
Jus de Fruits et Nectars Granini 25cl
Orange, Pamplemousse, Abricot, Ananas,
Pomme, Framboise, Tomate, Multifruit

3,80€

3,60€

3,80€

3,60€

4,80€

2,60€

3,40€

3,70€

LES EAUX MINÉRALES

Vittel, San Pellegrino 25cl
Vittel, San Pellegrino 50cl
Vittel, San Pellegrino 100cl
Perrier 33cl

2,90€

3,50€

4,50€

3,40€

NOS VINS AU VERRE - 15CL

LA SÉLECTION BARRIÈRE

Réalisée par Manuel Peyrondet,
Meilleur Sommelier de France
www.chaisdoeuvre.fr

LES INCONTOURNABLES

Val de Loire

■ Sancerre AOC "Tradition" 2016, bio 10,00€
Domaine Vacheron, Sauvignon

Bordelais

■ Dada de Rouillac 2016 12,00€
Pessac-Léognan AOC, Cabernet franc, Merlot

SECRETS DE SOMMELIER

Vallée du Rhône

■ Côtes du Rhône AOC 2015 6,00€
Château de Monfaucon, Grenache, Syrah,
Carignan, Cinsault

LES INATTENDUS

Bourgogne

■ Bouzeron AOC 2015 8,00€
Héritiers Louis Jadot, Aligoté

Vallée du Rhône

■ IGP Collines Rhodaniennes 2015 12,00€
La Rosine, Domaine Stéphane Ogier, Syrah

ET POUR LES AMATEURS DE ROSÉ

Provence

■ Côtes de Provence AOC 2016 5,00€
« Maur & More » Château Saint-Maur, Grenache,
Cinsault

TARIFS DES BOISSONS MAJORÉS DE 10% À PARTIR DE 22H00

LES APÉRITIFS



Kir vin Blanc crème Carrton 12cl
 Kir Champagne 12cl
 Martini Bianco, Rosso 6cl
 Porto Sandeman ruby 8cl
 Americano Maison 12cl

4,00€
 9,50€
 4,00€
 4,00€
 7,00€

AOC Muscar de Frontignan 8cl
 Apérol Spritz 12cl
 Campari 6cl
 Ricard, Pastis 4cl
 Suze 4cl

4,00€
 8,00€
 4,00€
 4,00€
 4,00€

LES COCKTAILS



MIXOLOGIE

Mojito classic 20cl
 Mojito Champagne 20cl
 Mojito fruits rouges 20cl
 Mojito pomme 20cl
 Mojito By Barrière 20cl
 Cosmopolitan 12cl
 Cuba libre 20cl
 Margarita 12cl
 Piña colada 20cl

9,00€
 10,00€
 9,00€
 9,00€
 9,00€
 9,00€
 7,00€
 9,00€
 9,00€

SANS ALCOOL

Virgin Mojito 20cl
 Virgin Piña 20cl
 Bora Bora 20cl
 Pineapple sweet 20cl

7,00€
 7,00€
 7,00€
 7,00€

LES BULLES



CHAMPAGNES AOC

Fouquer's Brut
 Cuvée Tradition
 Moët et Chandon
 Brut Impérial
 Moët et Chandon
 Rosé Impérial

	15cl	75cl
Fouquer's Brut Cuvée Tradition	9,00€	55,00€
Moët et Chandon Brut Impérial	11,50€	70,00€
Moët et Chandon Rosé Impérial	12,50€	80,00€

CHAMPAGNES AOC

Veuve Clicquot
 Brut Carte Jaune

PÉTILLANT

Prosecco Andrea Berro
 Brut

	15cl	75cl
Veuve Clicquot Brut Carte Jaune	-	95,00€
Prosecco Andrea Berro Brut	5,00€	35,00€



DÉCOUVREZ VOTRE PROGRAMME DE FIDÉLITÉ

GAGNEZ DES POINTS ET TRANSFORMEZ-LES EN PRIVILÈGES !

TARIFS DES BOISSONS MAJORÉS DE 10% À PARTIR DE 22H00

LES WHISKIES



J&B Rare 2cl
 J&B Rare 4cl
 Johnnie Walker Black Label 4cl
 Jack Daniel's 4cl
 Cardhu single malt 4cl

4,00€
 6,50€
 9,00€
 7,00€
 9,00€

Jameson 4cl
 Whisky japonais Hibiki 4cl
 Whisky japonais Yamazaki 12 ans 4cl

6,50€
 9,50€
 12,00€

Accompagnement soda 10cl
 (hors Red Bull)

1,50€

LES ALCOOLS



Rhum Saint James blanc
 Rhum Havana Club 3 ans
 Rhum Bacardi
 Rhum Havana Club 7 ans
 Rhum Don Papa
 Rhum Zacapa
 Tequila Sauza Blanco

4cl
 6,00€
 6,50€
 6,50€
 7,50€
 7,50€
 9,00€
 6,00€

Gin Gordon's
 Gin Bombay Sapphire, Tanqueray
 Vodka Smirnoff Red
 Vodka Belvédère
 Vodka Grey Goose

4cl
 6,00€
 7,00€
 6,00€
 7,50€
 8,00€

Accompagnement soda 10cl
 (hors Red Bull)

1,50€

LES BOISSONS CHAUDES



Café, Décaféiné
 Café au lait ou Café crème
 Double Espresso

1,80€
 2,20€
 3,50€

Cappuccino, Chocolat chaud
 Thé, Infusion Pascal Hamour
 Irish Coffee
 whisky Jameson, café, crème fouettée

3,80€
 3,00€
 8,00€

LES DIGESTIFS



Cognac
 Hennessy Fine VSOP
 Armagnac
 Chateau de Laubade VSOP
 Calvados Drouin

4cl
 7,00€
 7,00€
 7,00€

Eau-de-vie Poire Williams Cartron
 Eau-de-vie Framboise Cartron
 Ger 27, Ger 31
 Bailey's, Cointreau, Malibu

4cl
 7,00€
 7,00€
 6,00€
 6,00€

TARIFS DES BOISSONS MAJORÉS DE 10% À PARTIR DE 22H00

Prix nets en euros, taxes et service compris. Disponibilité des produits en fonction des arrivages.
 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Modes de règlements acceptés : chèque, espèce, visa, mastercard, ticket restaurant, chèque de table, chèque déjeuner, pass restaurant