

NOS CLASSIQUES

Lobe de foie gras au piment d'Espelette, chutney d'ananas	15 €
L'assiette de saumon fumé, sa crème de citron vert et ses toasts	16 €
Les 12 escargots de Bourgogne en persillade et ses mouillettes	15 €
Le croque-monsieur ou madame au Comté, salade et frites	14 €

NOS SALADES

Caesar de poulet	19 €
Salade romaine, poulet, parmesan, croûtons, anchois, œuf poché, sauce Caesar, tomates confites	
Caesar de saumon	20 €
Salade romaine, saumon, parmesan, croûtons, anchois, œuf poché, sauce Caesar, tomates confites	
Salade Niçoise	16 €
Sucrine, pommes de terre, poivrons, haricots verts, thon, tomate, olives noires, anchois, œufs de caille	
La végétarienne	14 €
Courgettes et aubergines grillées, tomates confites, concombre, betterave, radis, haricots verts, fenouil	

NOS CLUBS SANDWICHES BY BARRIÈRE

Le poulet	17 €
Poulet, pain de mie, tomate, cœur de sucrine, mayonnaise, moutarde, œuf	
Le saumon	17 €
Saumon fumé, pain de mie, tomate, cœur de sucrine, sauce tartare, œuf	
Le crabe	19 €
Pain de mie, chair de crabe, tomates confites, œuf, salade, concombre, échalote, mayonnaise	
Le thon	17 €
Thon, pain de mie, tomate, concombre, sauce cocktail, œuf, basilic, salade romaine	

Nos Clubs sandwiches By Barrière sont servis avec frites et salade

NOS B-BURGERS

Le beef burger	20 €
Steak haché Charolais, cheddar, tomate, oignons, salade, sauce premium	
Le salmon burger	19 €
Escalope de saumon, salade de roquette, oignons confits, tomates confites, parmesan, sauce Caesar	
Le montagnard	17 €
Steak haché Charolais, feuille de chêne, reblochon, crème fraîche, oignons rouges, pommes grenailles	
Le végétarien	17 €
Courgettes et aubergines grillées, tomates concassées, sucrine, poivrons, céleri.	

Nos B-Burgers sont servis avec des pommes grenailles.

NOS PLATS TRADITIONS

Le bœuf bourguignon	23 €
Joue de bœuf braisée, pommes de terre confites dans son jus et carottes, oignons gelots, riz	
Corriade de la mer	24 €
Saumon, cabillaud, rouget, Saint-Jacques, julienne de légumes et sa crème safranée, riz	
La pièce de bœuf	25 €
Entrecôte grillée et ses pommes grenailles, sauce béarnaise ou camembert	
Le dos de Cabillaud	23 €
Rôti, velouté de crustacés au curry et banane, tagliatelles de légumes, joue de mangue et copeaux de noix de coco, riz	
Le tartare de bœuf	21 €
au couteau et ses condiments, frites et salade	

PASTA BAR & RISOTTOS

Au choix : Tagliatelles, penne ou coquillettes	15 €
Sauce au choix : pesto, saumon, carbonara, bolognaise, napolitaine	
Risotto de Saint-Jacques gratinées au parmesan et sa sauce vin blanc	27 €
Risotto de gambas à la crème de mascarpone et sa bisque de homard	25 €
Risotto aux cèpes et champignons de Paris, émulsion forestière	19 €

LA VITRINE DU PÂTISSIER

— 6 € —

L'éclair au chocolat grand cru ou L'éclair aux grains de café Arabica

Le Baba Bouchon et sa crème vanillée

Le Paris-Brest et sa crème mousseline pralinée

La tarte au citron Yuzu

Tarte Bourdaloue aux poires et éclats de caramel

La mousse aux deux chocolats lait et noir

Le mille-feuille à la vanille Bourbon

Opéra traditionnel au chocolat et café

Le flan de pâtissier traditionnel

Glaces et sorbets 2 boules **6 €** - 3 boules **8 €**

Les glaces : vanille, chocolat, café

Les sorbets : fraise, passion, citron

Supplément chantilly 2 €

Café gourmand **10 €**

Royal aux deux chocolats, tartelette poire-caramel,
Macaron au caramel beurre salé, tartelette au citron Yuzu

LA CARTE DES VINS

VINS ROUGES

	Verre 15 cl	75 cl
AOC Médoc Cru Bourgeois, Conversion Bio Ségué Longue Monnier, Bordeaux ..	6 €	30 €
AOC Mouton Cader Baron Philippe de Rothschild, Bordeaux ..	7 €	32 €
AOC Château Austerlitz, Saint-Emilion, Bordeaux ..	8 €	37 €
AOC Dourthe N°1, Bordeaux ..	5 €	23 €
AOC Brouilly Loron & Fils, Beaujolais ..	5 €	

VINS BLANCS

AOC Sancerre, Guy Saget, Loire ..	7 €	33 €
AOC Viognier Domaine de la Baume, Languedoc-Roussillon ..	6 €	24 €
IGP Chardonnay Albrieres, Pays d'OC ..	5 €	

VINS ROSÉS

AOC Château La Gordonne "Vérité du Terroir", Côtes de Provence ..	6 €	24 €
AOP Côtes de Provence Pink French Riviera ..	7 €	27 €
AOC Côtes de Provence Valadas ..	5 €	

VINS DE PAYS

IGP Baron Philippe de Rothschild Merlot Rouge ..		50 cl	18 €
--	--	-------	------

CHAMPAGNE

	Coupe 12cl	37,5cl	75cl
Fouquet's Brut ..	12 €	30 €	60 €

EAUX

MINÉRALES

	25cl	50cl	1L
Evian ..		5 €	6 €
Vittel ..	4 €		

GAZEUSES

	33cl	50cl	1L
San Pellegrino, Badoit ..		5 €	6 €
Perrier ..	5 €		

BIÈRES & CIDRE

PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl
Bière du mois ..	5 €		9 €
Heineken ..	5 €		9 €
Panaché, Monaco ..	5 €		

BOUTEILLES

1664, Carlsberg, Grimbergen blonde ou blanche ..		6 €	
Pelforth brune, Desperados ..		6 €	
Kronenbourg (sans alcool) ..	5 €		
Mort subite ..		(37,5 cl) 6 €	
Cidre fermier Daufresne ..		(37,5 cl) 8 €	(75 cl) 15 €

JUS DE FRUITS & SODAS

Jus de fruits à la pression : orange, ananas, exotique ..	4,50 €
Soda à la pression :	
Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero, Sprite, Nestea pêche, Tonic (25cl) ..	4,50 €
Red Bull Regular, Orangina, Schweppes Agrum' ou lemon (25cl) ..	5 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso ou décaféiné ..	3 €
Café crème ..	3,50 €
Chocolat chaud, cappuccino, double expresso ..	5 €
Café ou chocolat viennois ..	6 €
Thés Ceylan, Earl Grey, Darjeeling ..	4 €
Verveine, tilleul, menthe, camomille ..	4 €



Prix nets TTC – Service compris

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

La direction se réserve le droit de cesser la vente de boissons alcoolisées dès qu'elle l'aura jugée nécessaire.