



CHEF DE CUISINE EXÉCUTIF  
**PATRICK LEDUC**

CHEF DE CUISINE  
**SÉBASTIEN CHAVIGNY**

**LE RESTAURANT LE BACCARA  
S'ENGAGE À RESPECTER LA CHARTE RESTAURATION RESPONSABLE**

PRIVILÉGIER LES PRODUITS DE SAISON  
PRIVILÉGIER LA PART DES PRODUITS LOCAUX  
LIMITER LES PRODUITS À USAGE UNIQUE  
PROPOSER DES PRODUITS BIO, VÉGÉTARIENS  
RECYCLER TOUS LES BIO DÉCHETS

Demandez la liste des allergènes auprès de nos équipes



Grâce à votre carte Le Carré VIP Barrière

- + Gagnez des points sur chacune de vos consommations
- + Payez votre addition avec vos points

Carte disponible gratuitement à l'accueil

Service de 19h30 à 00h30 - 7/7



# ENTRÉES

## STARTERS

---

- ◆ **Soupe à l'oignon, toasts gratinés à l'emmental** 10,00 €  
*Onion soup with cheese toasted bread slices* 4000 pts
- ◆ **Nems au poulet, menthe, salade** 14,00 €  
*Chicken nems, mint and lettuce* 5600 pts
- ◆ **Crevettes panées Panko sauce curry aux fruits** 15,00 €  
*Panko breaded shrimp curry sauce with fruits* 6000 pts
- Saumon Gravlax à la mangue & citron vert** 19,00 €  
*Gravlax salmon with mango and lime* 7600 pts
- Foie gras de canard en terrine, chutney de saison, petit pain aux fruits secs** 19,00 €  
*Duck foie gras with season fruit chutney and dried fruit bread* 7600 pts
- ◆ **Salade Caesar au saumon Gravlax** 17,00 €  
*Caesar salad with gravlax salmon* 6800 pts

# VIANDES

## MEAT

---

- ◆ **Confit de canard, pommes miettes & champignons de Paris** 17,00 €  
*Duck confit potatoes & paris mushrooms* 6800 pts
- Tartare de bœuf haché au couteau, pommes frites, mesclun de salade** 19,00 €  
*Beef tartar french fries & salad* 7600 pts
- Burger, steak haché frais 180gr, pommes frites, salade** 19,00 €  
*Burger steak 180grs served with French fries and salad* 7600 pts
- Filet de bœuf grillé 180gr, sauce poivre, pommes frites & sucrine** 31,00 €  
*Grilled sirloin steak, pepper sauce, served with French fries & salad* 12400 pts

◆ Plat s'intégrant dans la formule Casinight & day  
Pains bio issu d'agriculture biologique - Prix nets ttc, service compris.

# POISSONS

## FISH

---

- |   |                      |
|---|----------------------|
| <b>Filet de bar à la plancha, purée de pommes de terre</b><br><i>Bass filet served with mashed potatoes</i>   | 21,00 €<br>8400 pts  |
| ◆ <b>Saumon rôti, haricots verts au beurre persillé</b><br><i>Roasted salmon, green beans, marbled butter</i>   | 19,00 €<br>7600 pts  |
| <b>Noix de Saint-Jacques aux châtaignes &amp; foie gras, chou vert à la crème</b><br><i>St Jacques Roasted with chesnnuts &amp; foie gras, cabbage</i>                                  | 26,00 €<br>10400 pts |
| ◆ <b>Crevettes laquées, sauce soja &amp; sésame, nouilles sautées aux légumes</b><br><i>Laquered shrimps, soy sauce &amp; sesame, sauted noodles with vegetable</i>                     | 20,00 €<br>8000 pts  |
| <b>Poke Bowl crevettes, quinoa, boulgour, wakamé, avocat, chou rouge, soja &amp; cébette</b><br><i>Shrimp Poke bowl Veggie, Quinoa, bulgur, wakame, avocado, red cabbage, soy sauce</i> | 14,00 €<br>5600 pts  |

# GARNITURE

## SUPPLÉMENTAIRE

## YOUR VEGETABLES

---

- |  |                    |
|--|--------------------|
| <b>Haricots verts</b> <i>Green beans</i>               | 5,00 €<br>2000 pts |
| <b>Penne</b> <i>Penne</i>                              |                    |
| <b>Purée de pommes de terre</b> <i>Mashed Potatoes</i> |                    |
| <b>Riz aux légumes</b> <i>Rice and vegetables</i>      |                    |
| <b>Pommes Frites</b> <i>French fries</i>               |                    |
| <b>Salade</b> <i>Salad</i>                             |                    |

◆ Plat s'intégrant dans la formule Casinight & day  
Pains bio issu d'agriculture biologique - Prix nets ttc, service compris.

# FROMAGE

## CHEESE

---

**Fromage de Saison, salade à l'huile de noisette** 9,00 €  
*Seasonal cheese with chesnutt oil salad* 3600 pts

# DESSERTS

## DESSERTS

---

**Crème brûlée à la vanille de bourbon** 8,00 €  
*Vanilla crème brûlée & seasonal fruits* 3200 pts

**Omelette Norvégienne flambée  
au Grand Marnier** 9,00 €  
*Blazed omelette with the Grand Marnier soufflé* 3600 pts

**Profiteroles au chocolat,  
crème glacée à la vanille** 9,00 €  
*Profiterol, vanilla ice cream  
& chocolate* 3600 pts

♦ **Déclinaison de sorbets ou glaces** 7,00 €  
**Vanille, chocolat noir, café, fraise, citron, mangue** 2800 pts  
*Ice-cream or sherbet  
Vanilla, Chocolate, Coffee, Strawberry, Lemon & Mango*

**Ananas frais en coque** 9,00 €  
*Fresh pineapple* 3600 pts

♦ **Tarte fine aux pommes, surprise au Calvados** 9,00 €  
*Apple tart* 3600 pts

**Café Gourmand** 11,00 €  
*Coffee and assortment of desserts* 4400 pts

♦ Plat s'intégrant dans la formule Casinight & day  
Pains bio issu d'agriculture biologique - Prix nets ttc, service compris.

CHAQUE SEMAINE  
LE CHEF VOUS PROPOSE  
DES PLATS GOURMANDS DE SAISON...

## ENTRÉES

### STARTERS

---

- ♦ **Velouté de potimarron aux girolles** 12,00 €  
*Pomkins velvety & girolle* 4800 pts
- ♦ **Salade de lentilles au magret de canard fumé** 12,00 €  
*Lentil salad with smoked duck magret slices* 4800 pts

## PLATS

### MAIN COURSES

---

#### VIANDES / MEAT

- ♦ **Jarret d'agneau confit écrasé de carottes & petits champignons** 22,00 €  
*Lamb shank mashed carrots & mushroom* 8800 pts

#### POISSONS / FISH

- ♦ **Choucroute de la mer, beurre blanc à la ciboulette** 22,00 €  
*Sauerkraut of the sea with green vegetables* 8800 pts

## DESSERTS

### DESSERTS

---

- ♦ **Poire belle Hélène** 9,00 €  
*Poached pear, hot chocolate, vanilla ice cream* 3600 pts
- ♦ **Tarte fine aux figues crème glacé noisette** 9,00 €  
*Slim figs pie, hazelnut ice cream* 3600 pts