

LES SOFTS

Coca-cola, Coca Zéro	25 cl	3,80 €
Sprite	25 cl	3,80 €
Diabolo	25 cl	4,00 €
Nectars de fruits	25 cl	3,80 €
Orange, pamplemousse, ananas, abricot, mangue, pomme, multivitaminé, framboise, tomate, cranberry		
Café		1,90 €

LES APÉRITIFS

Pastis 51, Ricard	2 cl	3,00 €
Sangria	12 cl	3,50 €
Suze	5 cl	3,90 €
Kir vin blanc	13 cl	4,25 €
Martini bianco, rosso	5 cl	4,50 €
Campari	5 cl	4,80 €
Porto Rouge Sandeman Ruby	5 cl	4,80 €

LES COCKTAILS

AVEC ALCOOL

Mojito Classique	25 cl	10,00 €
Rhum 4 cl, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne brun, eau gazeuse		
Royal Mojito	25 cl	10,90 €
Rhum 4 cl, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne brun, Champagne		
Piña Colada	25 cl	10,00 €
Rhum 4 cl, lait de coco, jus d'ananas		
Sex on the beach	25 cl	9,00 €
4 cl de vodka, melon, jus d'ananas, jus de cranberry		
Spritz	25 cl	8,00 €
Apérol 6cl, Prosecco 6cl, eau gazeuse, zeste d'orange		

LES VIRGINS (SANS ALCOOLS)

Virgin Mojito	25 cl	8,00 €
Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne brun, eau gazeuse		
Virgin Piña	25 cl	8,50 €
Lait de coco, jus d'ananas		

LES CHAMPAGNES

Coupe

Fouquet's Brut	12 cl	10,00 €
Moët et Chandon Brut Impérial	12 cl	13,00 €
Moët et Chandon Rosé	12 cl	15,00 €

Bouteille

Fouquet's Brut	75 cl	65,00 €
Moët et Chandon Brut Impérial	75 cl	78,00 €

LES BIÈRES

Pression

Heineken	25 cl	4,00 €
Affligem	25 cl	4,70 €
Bière du moment	25 cl	4,50 €
Panaché, Monaco	25 cl	4,00 €

**GRÂCE À VOS CONSOMMATIONS,
CUMULEZ DES POINTS LE CARRÉ VIP BARRIÈRE
ET BÉNÉFICIEZ DE NOMBREUX AVANTAGES**



**RÉGLEZ VOTRE ADDITION EN PARTIE OU DANS SON INTÉGRALITÉ
AVEC LES POINTS RÉCOMPENSE DONT VOUS DISEPOSEZ**

Renseignements à la caisse de votre restaurant

Vos points Récompense vous permettent de vous offrir des chèques cadeaux bars et restaurants, des jetons, des places de spectacles ainsi que des séjours Barrière. Devenez membre Le Carré VIP Barrière à l'accueil de votre Casino sur présentation de votre pièce d'identité. Programme de fidélité gratuit réservé aux personnes majeures et non interdites de jeu sur présentation d'une pièce d'identité en cours de validité. Offre non cumulable avec d'autres avantages en cours. Conditions générales d'utilisation consultables sur demande à l'accueil du Casino.

Nos viandes bovines sont originaires de France, Irlande, Espagne, Italie, Hollande, Allemagne. Prix nets en euros TTC (Taux de TVA en vigueur selon la législation) service compris. Toute consommation doit être accompagnée d'un ticket de caisse. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer avec modération. En respect de la législation avec les débitants d'alcool, et dans l'intérêt de tous, la direction se réserve le droit de cesser la vente de boissons alcoolisées dès qu'elle l'aura jugé nécessaire. Menu Enfant : le personnel se réserve le droit de demander la pièce d'identité de l'individu concerné. Merci de votre compréhension. Le service des consommations s'arrête 15 minutes avant la fermeture de l'établissement. MARS 2019



PLANÈTE BARRIÈRE



— LA CARTE —

— LA CARTE —

CAFÉ BARRIÈRE



LES TABLES
BARRIÈRE



BUFFETS · GRILLADES · TERRASSE CHAUFFÉE

LES GRILLADES

Saucisse de Toulouse «Maison Garcia»	10,90 €
Bavette grillée	12,95 €
Brochette d'onglet de bœuf	14,75 €
Brochette de volaille marinée au thym	13,50 €
Entrecôte grillée	15,95 €

CÔTÉ MER

Pavé de saumon à la béarnaise	12,75 €
Fish & Chips de cabillaud sauce tartare	12,90 €
Filet de Sandre sauce vin blanc / estragon	13,50 €

CÔTÉ TERRE

Cuisse de canard confite	9,95 €
Pâtes Mezzelune chèvre et figues	11,00 €
Carpaccio de bœuf XXL pesto & grana padano, salade verte, frites	13,25 €

LES PLATS DU JOUR

LUNDI	Filet de carrelet à la Dieppoise	9,95 €
MARDI	Cuisse de poulet rôtie au romarin	9,95 €
MERCREDI	Cheeseburger signature Café B.	9,95 €
JEUDI	Navarin d'agneau aux petits légumes	9,95 €
VENDREDI	Flétan à la crème citron basilic	9,95 €
SAMEDI	Le choix du Chef	9,95 €

DIMANCHE MIDI UNIQUEMENT

Buffets à volonté : Entrées + Plat	
ou Plat + Fromages & Desserts	17,00 €
Buffets à volonté : Entrées + Desserts	17,50 €
Buffets à volonté : Entrées + Fromages & Desserts	
+ Plat du Chef	19,95 €

Accompagnements au choix :
riz, frites, salade verte, garniture de légumes selon le marché.

Sauces au choix :
Béarnaise, Poivre, Barbecue.



BUFFET D'ENTRÉES

7.05 €

En accompagnement d'un plat

BUFFETS DE FROMAGES & DESSERTS

7.05 €

En accompagnement d'un plat

FORMULES BUFFETS À VOLONTÉ

Buffet d'entrées à volonté	10,95 €
Buffets de fromages & desserts à volonté	10,95 €
Buffet d'entrées + Buffets de fromages & desserts à volonté	17,50 €

MENU MIDI

13.95 €

Plat du jour ou Pavé de saumon à la béarnaise
ou Saucisse de Toulouse
+ Buffets de fromages & desserts à volonté + Café
UNIQUEMENT LE MIDI (DU LUNDI AU SAMEDI)

FORMULE ÉTÉ

16.95 €

Carpaccio de bœuf XXL pesto & grana padano, salade verte, frites
ou Fish & chips de cabillaud sauce tartare
+ Buffets de fromages & desserts à volonté

MENU PORTE-BONHEUR

17.55 €

Buffet à volonté : entrées ou fromages & desserts
+ Pavé de saumon à la béarnaise ou Pâtes Mezzelune chèvre et figues ou Cuisse de canard confite

AVEC 1,50 € DE JETONS MACHINES À SOUS OFFERTS !

Pour toute formule achetée le midi ou le soir. Jetons non échangeables et non remboursables. Offre réservée aux personnes majeures et non interdites de jeu, et est assujettie à la présentation d'une pièce d'identité en cours de validité. Offre soumise à conditions, la direction se réserve le droit d'arrêter cette opération à tout moment sans préavis.

MENU GARGANTUA

19.95 €

Buffet d'entrées à volonté
+ Plat du jour ou Bavette grillée ou Saucisse de Toulouse
ou Pavé de saumon à la béarnaise
+ Buffets de fromages & desserts à volonté

MENU ENFANT

8.00 €

Saucisse de Toulouse et frites ou Plat du jour
+ Buffet de desserts à volonté + 1 boisson soft 25cl

Offre réservée aux enfants de 3 à 12 ans. Gratuit de 0 à 3 ans.

LES VINS

LA SÉLECTION DES VINS BARRIÈRE

VIN ROUGE

IGP du Var Les Auréliens - Domaine Triennes BIO	13 cl	75 cl	4,90 €	29,40 €
AOC Crozes Hermitage - Laurent Combier			7,80 €	46,80 €

VIN BLANC

AOC Menetou Salon Les Bornés 2017 - Domaine Pellé			6,45 €	38,70 €
AOC Petit Chablis 2017 - Domaine Christophe et Fils			7,20 €	43,20 €

VIN ROSÉ

AOP Côtes de Provence - Maur & More			4,90 €	29,40 €
-------------------------------------	--	--	--------	---------

AU VERRE

VIN ROUGE

IGP Pays d'Oc Masloulé «Merlob»	13 cl	3,50 €
Côtes du Rhône AOC Les Caprices d'Antoines	13 cl	4,60 €

VIN BLANC

AOC Saint-Mont Les Cantegrils Blanc	13 cl	3,50 €
IGP Pays d'Oc Camas Chardonnay - Cave Anne de Joyeuse	13 cl	3,80 €
IGP Côtes de Gascogne Domaine de Papolle «Gros Manseng»	13 cl	5,20 €

VIN ROSÉ

IGP Pays d'Oc Masloulé «Grenache»	13 cl	3,50 €
IGP Pays D'Oc Languedoc-Rousillon Les Jamelles «Cinsault»	13 cl	4,20 €

BOUTEILLE

VIN ROUGE

Gaillac AOC Château Lastours	375 cl	75 cl	19,90 €
Côtes du Rhône AOC Les Caprices d'Antoines			12,00 € 21,90 €
Saint-Nicolas de Bourgueil AOC Le Puy Bel Abord			23,90 €
Pic Saint Loup AOP			
«Grand Terroir Pic Saint Loup» Gérard Bertrand			25,90 €

VIN BLANC

IGP Pays d'Oc Camas Chardonnay Cave Anne de Joyeuse			19,50 €
IGP Côtes de Gascogne Domaine de Papolle «Gros Manseng»			24,50 €

VIN ROSÉ

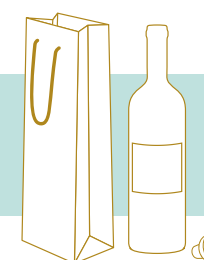
IGP Var Provence Domaine L'éouvière			21,50 €
IGP Pays D'Oc Languedoc-Rousillon Les Jamelles «Cinsault»			24,90 €

EN PICHET

IGP Pays d'Oc Masloulé «Merlob»	25 cl	49 cl	5,50 €	8,00 €
IGP Pays d'Oc Masloulé «Grenache»			5,50 €	8,00 €
AOC Saint-Mont Les Cantegrils Blanc			5,50 €	8,00 €

LES EAUX

Vittel	50 cl	3,50 €
	100 cl	4,95 €
San Pellegrino	50 cl	3,50 €
	100 cl	4,95 €



Services & Délices

Prolongez votre plaisir en rapportant votre bouteille de vin chez vous.

Une personne se tient à votre disposition pour décrire le contenu de cette carte.
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.