

Les Jardins DU PADDOCK



LES ENTRÉES

La rosace de tomates anciennes et mozzarella Buffalo au basilic	14 €
Le saumon en découture : façon gravlax, fumé, en rillettes sur son blini et crème acidulée au citron yuzu et à l'aneth	22 €
L'éventail de melon et saumon fumé	17 €
ou l'éventail de melon et jambon de parme.....	16 €
La salade Jockey :	
Sucriner, suprême de poulet aux épices, tomate, croûtons et sauce au Parmesan.....	18 €
Le foie gras de canard mi-cuit, son chutney de poire et sa brioche tiède	19 €

LES VIANDES

L'escalope de veau milanaise traditionnelle, tagliolini à la Napolitaine, copeaux de parmesan	26 €
L'entrecôte à la plancha, sauce béarnaise et pommes frites	28 €
Le coquelet en crapaudine rôti sauce diable, pommes grenailles et courgette ronde garnie	24 €

LES POISSONS

Gambas en persillade et son risotto de légumes d'été, ratatouille	23 €
Filet de dorade à la plancha, mousseline de pommes de terre, sauce vierge et légumes niçois.....	22 €
Le pavé de saumon rôti, salicornes, et son beurre nantais et mousseline de pommes de terre aux herbes fraîches	24 €

 **LE B CLUB BY BARRIÈRE** **24 €**

Club sandwich au blanc de volaille ou saumon

Salade ciselée, œuf, rondelles de tomates, mayonnaise sur pain toasté, pommes frites

LES PÂTES

Les taglierinis au choix : saumon, pistou et chiffonnade de Parme ou napolitaine 21 €

LE PLATEAU DE FROMAGES

Chèvre - Livarot - Pont l'évêque - Camembert et salade 11 €

LES DESSERTS

L'éclair chocolat revisité et sa glace	9 €
Café gourmand au choix du Chef	13 €
Millefeuille traditionnel.....	11 €
Tartelette aux fraises	11 €
Assiette de fruits rouges et boule de glace vanille	11 €
Assortiment de glaces et sorbets 3 boules.....	8 €
Glaces : vanille, café, chocolat. Sorbets : fraise, framboises, citron, cassis, passion	

MENU ENFANT

15 €

Steak de boeuf haché ou dos de saumon, frites ou taglierini

Coupe glacée (2 boules au choix)

Coca-Cola 33cl, jus d'orange 25cl, Fuze Tea 20cl (pour les enfants de -12 ans)

OUVERT DE 12H00 À 15H00 SELON LES JOURS DE COURSES

 Spécialité du chef

*Viande bovine née, élevée et abattue en France. Viande de veau née, élevée et abattue en Hollande. Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil.

PRIX NETS EN EUROS - TTC SERVICE COMPRIS - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

CARTE DES BOISSONS (EXTRAIT)

Coupe de Champagne (12 cl) : Fouquet's Brut	12 €
Café expresso, chocolat	3 €
Bière (33 cl) : Heineken	5 €
Soda : Coca-Cola (33 cl), Orangina (25 cl), Fuze Tea (25 cl)	4 €
Eau (75 cl) : Vittel, San Pellegrino	6 €

LA SÉLECTION BARRIÈRE

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

 IGP VAR BIO «Les Auréliens», Domaine Triennes Un grand rouge du Sud, sans les stigmates du Sud ! C'est toute la promesse de Triennes qui dans cette cuvée assemble l'épice de belles syrahs, au charisme du cabernet sauvignon !	15cl 7 €	75cl 33 €
 CROZES HERMITAGE AOC BIO Domaine Combier Une syrah de grand style, suave et parfumée signée par le maître absolu de l'appellation : Laurent Combier !	11 €	53 €
 PETIT CHABLIS AOC Domaine Christophe Vibrant de minéralité par ses notes crayeuses et iodées, ce Petit Chablis est un hommage aux sols calcaires du nord de la Bourgogne et une des plus belles lectures de l'appellation.	10 €	48 €
 MENETOU-SALON AOC Domaine Paul-Henry Pellé Ce beau sauvignon est un blanc élané, frais et digeste, teinté d'agrumes et de menthol. Un must pour éveiller les papilles.	9 €	43 €
 CÔTES DE PROVENCE AOC «Maur & More», Château Saint-Maur Cet illustre Cru Classé des Côtes de Provence rend hommage au terroir millénaire du Massif des Maures, près de Saint-Tropez, modèle d'équilibre et de sincérité aromatique, il évoque l'abricot frais, les agrumes et le fenouil incontournable en Provence !	6 €	28 €

HIPPODROME DE DEAUVILLE - LA TOUQUES