

## LA TOQUE

LES TABLES  
BARRIÈRE

## LES ENTRÉES

La fraîcheur des entraîneurs <i>sucrine, segments d'agrumes, tomate cœur de bœuf, tomate ananas, radis, carotte violette et mozzarella Buffalo, vinaigrette d'agrumes</i> .....	16 €
Tataki de thon aux herbes fraîches soja et sa haie de wakamé au sésame .....	19 €
Carpaccio de bœuf, tomates anciennes copeaux de parmesan à l'huile de basilic .....	18 €
Foie gras au porto, chutney de poire au poivre de timut et toasts de pain de campagne .....	20 €
Cœur de saumon gravlax et saumon fumé, crème d'Isigny citronnée citronnée et agrumes .....	23 €

## LES VIANDES

Filet de bœuf, sauce au poivre de timut, mousseline de légumes, artichaut poivrade et son foin de pommes de terre .....	35 €
Suprême de volaille label rouge, jus réduit au romarin, risotto Arborio, tombée d'oignons cibette et son fer à cheval en parmesan .....	28 €
Magret de canard à la plancha, jus à l'orange, mousseline de pommes de terre, marmelade sanguine et sa haie de chips .....	26 €

## LES POISSONS

Gambas rôties à la provençale, tagliatelle au beurre demi-sel et tomates confites .....	26 €
Le filet de Saint-Pierre cuit à la nage, julienne de légumes à la coriandre et au soja et son foin d'algue ....	31 €
Filet de bar cuit à la plancha, crème au citron yuzu chaude, risotto Arborio et oignons cibette .....	28 €

## CARTE DES BOISSONS (EXTRAIT)

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

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

## LE PLATEAU DE FROMAGES

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

## LES DESSERTS

Café gourmand au choix du Chef .....	13 €
La bombe chocolat .....	11 €
Assiette de fruits rouges .....	11 €
Macaron framboise/vanille .....	11 €
L'éclair au caramel .....	9 €
Assortiment de glaces et sorbets 3 boules .....	11 €

Glaces : vanille, café, chocolat. Sorbets : fraise, framboises, citron, passion

## MENU ENFANT - 15 €

Steak de bœuf haché  
ou cabillaud, frites  
ou légumes étuvésCoupe glacée  
(2 boules au choix)Coca-Cola 33cl, jus  
d'orange 25cl, Fuze Tea 20cl

## LA SÉLECTION BARRIÈRE

Réalisée par Manuel Peyrondet, Meilleur Sommelier de France  
[www.chaisdœuvre.fr](http://www.chaisdœuvre.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 Combiér Une syrah de grand style, suave et parfumée signée par le maître absolu de l'appellation : Laurent Combiér !	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 €