



Château de Barbet

GRAND CAFÉ - BRASSERIE

BRASSERIE

MENU

<i>Entrée + Plat + Dessert</i>	29,50€
--------------------------------	---------------

ENTREE

<i>Terrine de foie gras fermier avec compote de fraise au balsamique *</i>	12,00€
--	---------------

<i>Terrine de volaille avec compote d'oignons</i>	10,00€
---	---------------

<i>Soupe fraîche de pastèque, melon et gingembre</i>	8,00€
--	--------------

<i>Carpaccio de crevettes brunoise d'avocat, vinaigrette de citron au curcuma *</i>	12,00€
---	---------------

PLATS

<i>Magret de canard sauce bigarade</i>	18,00€
--	---------------

<i>Saumon cuit dans une concassée de tomate crème émulsionnée au basilic</i>	15,00€
--	---------------

<i>Burger de tomates et tuile de pain</i>	14,00€
---	---------------

<i>Poitrine de porc aux navets glacés</i>	15,00€
---	---------------

<i>Suprême de volaille avec jus de volaille</i>	17,00€
---	---------------

<i>Plat du chef végétarien</i>	12,00€
--------------------------------	---------------

Tous nos plats sont servis avec des légumes frais

DESSERTS

<i>Croquettes de chocolat glace vanille</i>	9,00€
---	--------------

<i>Omelette Norvégienne</i>	9,00€
-----------------------------	--------------

<i>Soupe tiède de fruits rouges à la vanille et brioche tiède</i>	9,00€
---	--------------

<i>Triplette de choux, glace vanille et chocolat chaud</i>	9,00€
--	--------------

ENFANTS (< 12 ans)

<i>Nuggets de poulet, frites ou pâtes, salade, glace (Calippo/Haribo)</i>	9,00€
---	--------------

<i>Pâtes tomate concassée, salade, glace (Calippo / Haribo)</i>	9,00€
---	--------------

<i>Plat (demi-portion)</i>	9,00€
----------------------------	--------------

* = +2,00€ supplément dans le menu

Les prix affichés sont TTC
Le service est compris



Château de Barbet

GRAND CAFÉ - BRASSERIE

BOISSONS NON ALCOOLISEES		APÉRITIF	
<i>Coca Cola 33cl</i>	<i>2,80€</i>	<i>Floc rouge</i>	<i>4,50€</i>
<i>Coca Cola Light 33cl</i>	<i>2,80€</i>	<i>Floc blanc</i>	<i>4,50€</i>
<i>Orangina 25cl</i>	<i>2,80€</i>	<i>Kir</i>	<i>4,50€</i>
<i>Sprite 25cl</i>	<i>2,20€</i>	<i>Kir Royal</i>	<i>8,50€</i>
<i>Ice Tea 25cl</i>	<i>2,50€</i>	<i>Prosecco</i>	<i>5,50€</i>
<i>Perrier 33cl</i>	<i>2,20€</i>	<i>Ricard</i>	<i>3,50€</i>
<i>Jus de Pomme</i>	<i>2,50€</i>	<i>Martini</i>	<i>3,50€</i>
<i>Jus d'orange frais</i>	<i>4,00€</i>	<i>Porto rouge</i>	<i>4,00€</i>
<i>Sirop</i>	<i>1,50€</i>	<i>Porto blanc</i>	<i>4,00€</i>

CAFÉ, THÉ		DIGESTIF	
<i>Café</i>	<i>2,00€</i>	<i>Amaretto</i>	<i>5,50€</i>
<i>Espresso</i>	<i>2,00€</i>	<i>Grand Marnier</i>	<i>5,50€</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>2,50€</i>	<i>Cointreau</i>	<i>5,50€</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>2,50€</i>	<i>Whisky</i>	<i>5,50€</i>
<i>Thé</i>	<i>2,00€</i>	<i>Cognac</i>	<i>5,50€</i>
<i>Thé menthe fraîche</i>	<i>3,50€</i>	<i>Cognac Courvoisier XO</i>	<i>8,50€</i>

LES VINS BLANCS	Verre	Bouteille
<i>Domaine de Pellehaut Blanc</i>	<i>3,50€</i>	<i>17,00€</i>
<i>Château Maresque Gaillac sec 2014</i>	<i>3,50€</i>	<i>17,00€</i>
<i>Château Maresque Gaillac doux 2014</i>	<i>3,50€</i>	<i>17,00€</i>
<i>Champagne</i>	<i>7,50€</i>	<i>40,00€</i>

VINS ROSÉS	Verre	Bouteille
<i>Domaine de Pellehaut Rosé</i>	<i>3,50€</i>	<i>17,00€</i>
<i>Château Maresque Gaillac 2015</i>	<i>3,50€</i>	<i>17,00€</i>

VINS ROUGES	Verre	Bouteille
<i>Domaine de Pellehaut Rouge</i>	<i>3,50€</i>	<i>17,00€</i>
<i>Château Maresque Gaillac 2013</i>	<i>3,50€</i>	<i>17,00€</i>

BIÈRES	0,25L
<i>Bière pression</i>	<i>2,50€</i>
<i>Bière "La fontaine" - 6,5° blonde -</i>	<i>4,00€</i>
<i>Bière "La fontaine" - 7° ambrée -</i>	<i>4,00€</i>
<i>Bière "La fontaine" - 6° blanche -</i>	<i>4,00€</i>

* = +2,00€ supplément dans le menu

Les prix affichés sont TTC
Le service est compris