

À partager

Planche de charcuterie, **20.00€**
mortadelle truffée, speck, jambon truffé
Charcuterie board,
truffle mortadella, speck, truffled ham

Croq'Truffe, **11.00€**
jambon truffé, comté 16 mois d'affinage
Croq'Truffe,
truffled ham, Comté 16 months maturing

Entrées à la carte

Duo d'asperges, **13.50€**
œuf mollet & espuma au comté fruité 18 mois
Asparagus duo,
soft-boiled egg & fruity Comté espuma 18 months

Gravelax de truite (maison Murgat), **13.50€**
coulis de Betterave, crème de raifort
Trout gravelax (Murgat house),
Beetroot coulis, horseradish cream

Salade de croustillant de chèvre chaud, **12.00€**
sésame noir
Hot crispy goat cheese salad,
black sesame

Plats à la carte

Suprême de Pintade en croute d'herbes, **24.00€**
légumes de saison, jus au thym
Guinea fowl supreme in herb crusts,
seasonal vegetables, thyme juice

Burger Gourmet, **25.00€**
effiloché de porc, vieux comté,
compoté d'oignons, mayonnaise montée
à l'huile fumée, potatoes de patate douce
Gourmet Burger,
pulled pork, old county,
onion compote, whipped mayonnaise
with smoked oil, sweet potato potatoes

Bavette à l'échalotte 250g, **24.00€**
pommes de terre grenaille
Flank steak with shallot 250g,
new potatoes

Filet de Bar Snacké, **23.50€**
Fregola de légumes façon risotto,
réduction de crème de coco & curry
Snacked Sea Bass Fillet,
Risotto-style vegetable fregola,
coconut cream & curry reduction

Linguine à la bisque de Homard, **20.00€**
crevettes black tiger snackées
Linguine with lobster bisque,
snacked black tiger shrimp

Origine des viandes : France

Origine des poissons : UE

Prix Net et service inclus

MENU

44€

Premier instant

Duo d'asperges,
œuf mollet & espuma au comté fruité 18 mois

*Asparagus duo,
soft-boiled egg & fruity Comté espuma 18 months*

ou

Salade de croustillant de chèvre chaud
au sésame noir

*Hot crispy goat cheese salad,
black sesame*

Plats

Suprême de Pintade en croute d'herbes,
légumes de saison, jus au thym

*Guinea fowl supreme in herb crusts,
seasonal vegetables, thyme juice*

ou

Filet de Bar Snacké,
Fregola de légumes façon risotto,
réduction de crème de coco & curry

*Snacked Sea Bass Fillet,
Risotto-style vegetable fregola,
coconut cream & curry reduction*

Dessert

Crème brûlée à la fève de Tonka

*Creme brulee
with Tonka bean*

ou

Millefeuille mousse vanillé,
rhubarbe en marmelade

*Vanilla mousse yarrow,
rhubarb in marmalade*

Desserts

Crème brûlée
à la fève de Tonka

*Creme brulee
with Tonka bean*

8.50€

Brioche perdue,
crème à la fleur d'orangé

*Brioche perdue,
orange blossom cream*

8.50€

Millefeuille mousse vanillé,
rhubarbe en marmelade

*Vanilla mousse yarrow,
rhubarb in marmalade*

8.50€

Fondant au chocolat,
glace vanille, crumble cacao

*Chocolate fondant,
Vanilla ice cream, cocoa crumble*

8.50€

Semainier

*Découvrez un nouveau menu
chaque semaine*

Entrée + Plat + Dessert 23€

Entrée + Plat 19€

Plat + Dessert 19€

Plat de la semaine 17€

Brasserie de la Barge

Ouverte du lundi midi au vendredi midi

&

Ouverte du lundi soir au samedi soir