LES CARTES DU CHÂTEAU DE LA BARGE

Sommaire

Pages 2 à 6 - La carte du restaurant
Pages 7 à 18 - La carte des boissons
Pages 19 à 21 - La carte de la piscine

Room service disponible uniquement pour les boissons

CARTE DU RESTAURANT

Château de la Barge

Hôtel*** Restaurant - Séminaire

Brasserie de la Barge

Ouverte du lundi midi au vendredi midi

12h - 14h

&

Ouverte du lundi soir au samedi soir

19h - 21h30

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, sésame noir — 12.00€
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

Desserts — 8.50€

Crème brulée à la fève de Tonka
Creme brulee with Tonka bean

Brioche perdue, crème à la fleur d'orangé
Brioche perdue, orange blossom cream

Millefeuille mousse vanillé, rhubarbe en marmelade
Vanilla mousse yarrow, rhubarb in marmalade

Fondant au chocolat, glace vanille, crumble cacao
Chocolate fondant, Vanilla ice cream, cocoa crumble

Semainier — 23.00€

Disponible uniquement le midi

Découvrez un nouveau menu chaque semaine

Entrée + Plat + Dessert 23€
Entrée + Plat 19€
Plat + Dessert 19€
Plat de la semaine 17€

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 brulée à la fève de Tonka
Creme brulee
with Tonka bean

ou

Millefeuille mousse vanillé,
rhubarbe en marmelade
Vanilla mousse yarrow,
rhubarb in marmalade

CARTE DES BOISSONS

Château de la Barge

Hôtel*** Restaurant - Séminaire

Brasserie de la Barge

Ouverte du lundi midi au vendredi midi

12h - 14h

&

Ouverte du lundi soir au samedi soir

19h - 21h30

"L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération"

Prix nets et service compris

Bières *pression*

	25cl	50cl
Brasserie Mont blanc	4€	7.5€
Bière blanche		

Bières *bouteilles*

Desperados, 33cl	7.5€
Bière aromatisée aux spiritueux, 5.9% vol	
Brasserie du Pays Noir	8.5€
Bière blonde	

Cocktails *avec alcool* — 10€

Mojito

Havana Espécial 4cl, menthe fraiche, citron vert, sucre de canne, Perrier

Mojito framboise

Havana Espécial 4cl, purée de framboise, menthe fraiche, citron vert, sucre de canne, Perrier

Gin tonic

Hendrick's Gin 4cl, tonic, citron jaune

Caipirina

Cachaça Agua Cana 4cl, citron vert, sucre de canne

Apérol Spritz

Apérol 6cl, Proseco, Perrier, tranche d'orange

Moscow Mule

Vodka Zubrowska 4cl, French ginger beer, citron vert pressé

Saint Germain Spritz

Liqueur de fleurs de sureaux, feuille de menthe, prosecco, Perrier

Cocktails *sans alcool* — 7.5€

Virgin Mojito

Menthe fraiche, citron vert, sucre de canne, Perrier

Tutti Frutti

Jus d'ananas, Jus de Fraise, Citron Vert

Vins *au verre*

Blanc

Héritage de la Barge

AOP Pouilly Fuissé 2013 — 9€

Château de Cercy - Cyril Picard

Viognier 2021 — 7€

Héritage de la Barge

VDF Chardonnay 2022 — 5€

Bulles

Claudie Peguet

CDR Crémant de Bourgogne Blanc Brut — 8€

Charles Simon

AOP Champagne Brut — 11€

Rosé

Château de la Barge

Pays d'Oc Rosé 2023 — 6€

The Ultimate Provence

Rosé UP 2023 — 8€

Rouge

Héritage de la Barge

VDF Pinot Noir 2021 — 6€

Château de Cercy

Brouilly 2020 — 8€

Vins *pétillants*

Bourgogne

Claudie Peguet

	bouteille	magnum
CDR Crémant De Bourgogne Blanc Brut	38€	-

Champagne

Charles Simon

	bouteille	magnum
AOP Champagne Brut	70€	-

Gosset

	bouteille	magnum
AOP Champagne Grande Réserve	95€	-

Bollinger

	bouteille	magnum
AOP Champagne Brut	120€	-

Vins *rosés*

Pays d'Oc

Héritage de la Barge

	bouteille	magnum
Pays d'Oc Rosé 2023	22€	45€

Provence

The Ultimate Provence

	bouteille	magnum
Rosé UP 2023	36€	80€

Vins *blancs*

bouteille | magnum

Beaujolais

Château de Cercy - Cyril Picard

Viognier 2021	36€	-

Maison Roger PEGUET

Beaujolais Terre Centrale 2022	38€	-
Beaujolais Terre Centrale 2020	-	78€

Bourgogne

Héritage de la Barge

VDF Chardonnay 2022	20€	-
AOP Mâcon Villages 2017	25€	-
AOP Pouilly Fuissé 2015	37€	-

Château de Cercy

Bourgogne Blanc 2020	34€	-

Chazeau les Renardières

AOP Mâcon-Bray 2020	36€	-

Maison Colin Seguin

AOP Rully, Le Meix Cadot 2014	60€	-
AOP Mercurey 2018	40€	-

Le Val Des Musardières

AOC Meursault 2020	99€	-
AOC Monthélie 2020	40€	-

Nadine Ferrand

Saint Vérand 2021	45€	-

Domaine Marcel Couturier

Pouilly-Loché Le Bourg 2022	59€	

Vallée du Rhône

Divine Sybille

AOP Hermitage 2019 — 75€ -

Château de Cercy

Cuvée Charlotte 2022 — 110€ -

Val de la Loire

Maison Deschesnes

AOP Sancerre 2020 — 30€ -

Vins *rouges*

bouteille | magnum

Beaujolais

Château de Cercy

Brouilly 2020	34€	-
Moulin-à-vent 2022	40€	-
Moulin-à-vent Premium 2020	60€	-
Cuvée Louis 2020	65€	-

Maison Roger PEGUET

Cote Brouilly Chardignon 2019	36€	-
Cote Brouilly Chardignon 2017	-	75€

Maison Colin Seguin

AOP Morgon “Grand Cras” 2020	36€	-

Bourgogne

Héritage de la Barge

VDF Pinot Noir 2021	20€	-

Paris l’hospitalier

AOP Marrange 2020	35€	-

Mathieu Hugonnot

AOC Pommard 2020	73€	-

Bordeaux

Château Vieux Lavergne

AOC Saint Émilion Grand Cru 2019	45€	-

Vallée du Rhône

Les Héritiers Albert Bernard

AOP Vacqueyras “La Garrigue“ 2022 — 30€ -

Divine Sybille

AOP Saint Joseph 2020 — 43€ -

Pas des Phyllades

AOP Gigondas 2020 — 45€ -

Domaine des Pierres Sèches

Saint Joseph 2021 — 64€ -

Paul Jallade - BIO

Châteauneuf-du-Pape 2020 — 72€ -

Héritage Cavarre

AOP Beaumes-de-Venise 2020 — 30€ -

AOP Châteauneuf-du-Pape 2019 — 68€ -

Domaine de Coursodon

Saint Joseph L’Olivaie 2022 — 80€ -

Apéritifs 4cl

Ricard 4€

Apéritif à base d'anis et de réglisse, 45% vol

Martini Blanc

Martini bianco, 14.4% vol

Martini Rouge

Martini rosso, 14.4% vol

Suze

Liqueur à base de gentianes jaunes, 15% vol

Porto rouge Sanderman

Porto blanc Sanderman

Kirs 12cl

Kir 6€

Cassis, Mûre, Pêche, Violette

Kir Royal 10€

Cassis, Mûre, Pêche, Violette

Whiskies 4cl

Jack Daniels 7€

Glengoyne 10 ans 8€

Glen Moray 12 ans 10€

Fuji Single Grain 10€

Teeling Single Malt 12€

Rozelieures Triple Millesime 12€

The Irishman Single Malt 13€

Smokedhead Rum Rebel 13€

Tequila 4cl

Tequila 1800 Reposado	7€
Tequila 1800 Silver	9€

Rhums 4cl

Matusalem Gran Reserva 15 ans	8€
Millonario 15 ans	9€
Malecon Rum 20 ans	12€
HSE VSOP	12€
Matusalem Gran Reserva 23 ans	13€

Gins 4cl

Hendricks	8€

Vodka 4cl

Squadron 303 Reservoir	6€

Liqueurs Jacoulot

Menthe-Poivrée	7€
Poire	9€
Mandarine	

Softs 33cl — 4€

Coca-Cola

Coca-Cola Zero

Orangina

Fuze Tea

Schweppes

Limonade

Jus de fruits au verre — 3.5€

Pomme

Orange

Ananas

Tomate

Sirop au verre — 2.5€

Grenadine

Pêche

Citron

Fraise

Menthe

Eaux bouteilles

Evian 50cl	3.5€
Evian 1L	6€
Badoit 50cl	3.5€
Badoit 1L	6€

Boissons chaudes

Expresso	2€
Double expresso	3.5€
Café long	2€
Cappuccino	3.5€
Décaféiné	2€
Ristretto	2€
Café au lait	3.5€
Café noisette	2.2€
Café crème	2.2€
Chocolat chaud	3.5€
Thé noir : Fruits rouges, Breakfast, Ceylan, Darjeeling, Earl grey	2€
Thé vert : Gunpowder, Menthe	2€
Infusion : Verveine	2€

issu de l'agriculture biologique

CARTE DES BOISSONS ET TAPAS

Exclusivement à la piscine

Château de la Barge

Hôtel*** Restaurant - Séminaire

Horaires d'ouverture
et service boissons

Tous les jours 9h - 20h

Horaires de service tapas

Du lundi au vendredi à partir de 15h
Le samedi à partir de 12h
Le dimanche de 12h à 15h

Boissons

Apéritifs *au verre* — 4€

Ricard

Apéritif à base d'anis et de réglisse, 45% vol

Martini Blanc

Martini bianco, 14.4% vol

Martini Rouge

Martini rosso, 14.4% vol

Suze

Liqueur à base de gentianes jaunes, 15% vol

Bières *bouteilles*

Desperados, 33cl — 6.5€

Bière aromatisée aux spiritueux, 5.9% vol

La Blonde - Brasserie du Mont Blanc, 33cl — 7.5€

Riche, ronde, amertume équilibré, sans gluten, 5.8% vol

Vins *blancs*

	verre	bouteille	magnum
Héritage de la Barge VDF Chardonnay 2022	5€	20€	-
Héritage de la Barge Mâcon Villages	-	25€	-
Héritage de la Barge AOP Pouilly Fuissé 2015	9€	37€	-
Château de Cercy – Cyril Picard Viognier 2021	7€	36€	-

Vins *pétillants*

Claudie Peguet CDR Crémant De Bourgogne Blanc Brut	8€	38€	-
Charles Simon AOP Champagne Brut	11€	70€	-

Vins *rosés*

Héritage de la Barge Pays d'Oc Rosé 2023	6€	22€	45€
The Ultimate Provence Rosé UP 2023	8€	36€	80€

Vins *rouges*

Héritage de la Barge VDF Pinot Noir 2021	6€	20€	-
Château de Cercy Brouilly 2020	8€	34€	-

Cocktails *avec alcool* — 10€

Mojito

Havana Espécial 4cl, menthe fraiche, citron vert, sucre de canne, Perrier

Mojito framboise

Havana Espécial 4cl, purée de framboise, menthe fraiche, citron vert, sucre de canne, Perrier

Gin tonic

Hendrick's Gin 4cl, tonic, citron jaune

Caipirina

Cachaça Agua Cana 4cl, citron vert, sucre de canne

Apérol Spritz

Apérol 6cl, Proseco, Perrier, tranche d'orange

Moscow Mule

Vodka Zubrowska 4cl, French ginger beer, citron vert pressé

Saint Germain Spritz

Liqueur de fleurs de sureaux, feuille de menthe, prosecco, Perrier

Cocktails *sans alcool* — 7.5€

Virgin Mojito

Menthe fraiche, citron vert, sucre de canne, Perrier

Tutti Frutti

Jus d'ananas, Jus de Fraise, Citron Vert

Tapas

Tapas *salés*

Club sandwich — 12€

Volaille, crudités et sauce mayonnaise

Croq' truffes — 11€

Jambon truffé et comté 16 mois d'affinage

Bruschetta à la truffe — 12€

Crème de truffe, mozarella et jambon truffé

Bruschetta aux légumes confits — 12€

Sauce tomate, mozarella, courgette, poivrons et aubergines

Planche de charcuterie — 20€

Mortadelle, speck, jambon truffé

Planche de fromage — 20€

Tomme de Savoie, Comté 16 mois et Fourme d'Ambert

Burrata — 14€

Tomates cerises, pesto

Tapas *sucrés*

Gaufre individuelle — 7€

Nutella ou sucre

Salade de fruits — 5.5€

Ananas, pomme, raisin, poire, pastèque

Pot de glace — 4€

Chocolat, vanille, fraise citron

Boissons

Softs *canette* — 4€

Coca-Cola

Coca Cola Zero

Orangina

Fuze Tea

Schweppes

Limonade

Jus de fruits *au verre* — 3.5€

Pomme

Orange

Ananas

Tomate

Sirop *au verre* — 2.5€

Grenadine

Pêche

Citron

Fraise

Menthe

Eaux *bouteille 50cl* — 4€

Evian

Eau minérale

Badoit

Eau gazeuse

Boissons chaudes

Cafés

Expresso — 2€

Double expresso — 3.5€

Thés — 2€

Thé vert

Earl Grey

"L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération"
Prix nets et service compris