



## **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

Burrata 120g, \_\_\_\_\_ 14.00€

Tomates cerises, pesto

---

## Entrées à la carte

Tartare de bœuf, \_\_\_\_\_ 13.50€  
assaisonnement minute, jaune d'œuf en gravelax

Beef Tartar,  
minute seasoning, gravelax egg

Gravelax de truite (maison Murgat), \_\_\_\_\_ 13.50€

coulis de Betterave, crème de raifort

Trout gravelax (Murgat house),  
Beetroot coulis, horseradish cream

Salade César, \_\_\_\_\_ 12.00€

poulet mariné cajun, croûtons, pickles de légumes

Cesar Salad,  
Cajun marinated chicken, croutons, vegetable pickles

Tomates anciennes, \_\_\_\_\_ 13.00€

espuma scarmoza fumée, pesto basilic, pignons de pin

Heirloom tomatoes,  
smoked espuma scarmoza, basil pesto, pine nuts

## Plats à la carte

Tentacule de poulpe grillé, \_\_\_\_\_ 25.00€  
condiments chimichurri, fine ratatouille

Grilled octopus tentacle,  
chimichurri condiments, fine ratatouille

Tartare de bœuf 180g, \_\_\_\_\_ 26.00€  
assaisonnement minute,  
pommes de terre délicatesse, mesclun de salade

Beef tartare 180g,  
minute seasoning, delicacy potatoes, mixed salad

Suprême de pintade, \_\_\_\_\_ 25.00€  
cuisson basse température, légumes de saison,  
jus réduit à l'ail

Guinea fowl,  
low temperature cooking, seasonal vegetables,  
reduced garlic juice

Filet de Bar, \_\_\_\_\_ 25.00€  
vierge de légumes croquants, risotto aux petits pois,  
grana padano

Bar fillet,  
virgin crunchy vegetables, pea risotto, grana padano

Salade César, \_\_\_\_\_ 20.00€  
poulet mariné cajun, croûtons, pickles de légumes

Cesar Salad,  
cajun marinated chicken, croutons, vegetable pickles

Linguine crème de poivrons,  \_\_\_\_\_ 20.00€  
et poivrons grillés

Linguine cream of peppers, and grilled peppers

Entrecôte grillée 250g, \_\_\_\_\_ 36.00€  
maturée 30 jours, sauce au poivre,  
pommes de terre délicatesse

Grilled entrecôte 250g,  
matured 30 days grilled, pepper sauce, potatoes delicacy

## Desserts ————— 8.50€

Crème brûlée chocolat noir, compotée d'abricot

*Creme brulee dark chocolate, apricot compote*

Soupe de pêche, menthe fraîche, glace yaourt

*Peach soup, fresh mint, yogurt ice cream*

Fondant au chocolat, glace vanille, crumble cacao

*Chocolate fondant, Vanilla ice cream, cocoa crumble*

Biscuit madeleine, zeste d'agrumes, crémeux calamansi, caramel à l'abricot

*Madeleine biscuit, with citrus zest, creamy calamansi, apricot caramel*

## 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€

*Premier instant*

Tartare de bœuf,  
assaisonnement minute, jaune d'œuf en gravelax

Beef Tartar,  
minute seasoning, gravelax egg

ou

Tomates anciennes,  
espuma scarmoza fumée, pesto basilic, pignons de pin

Heirloom tomatoes,  
smoked espuma scarmoza, basil pesto, pine nuts

*Plats*

Filet de Bar,  
vierge de légumes croquants, risotto aux petits pois,  
grana padano

Bar fillet,  
virgin crunchy vegetables, pea risotto, grana padano

ou

Suprême de pintade,  
cuisson basse température, légumes de saison,  
jus réduit à l'ail

Guinea fowl,  
low temperature cooking, seasonal vegetables, reduced garlic juice

*Desserts*

Crème brûlée chocolat noir,  
compotée d'abricot

Creme brulee,  
dark chocolate, apricot compote

ou

Soupe de pêche,  
menthe fraîche, glace yahourt

Peach soup,  
fresh mint, yogurt ice cream



## 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*

---

Brasserie Mont blanc

25cl 50cl  
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 Spécial 4cl, menthe fraiche, citron vert, sucre de canne, Perrier

Mojito framboise

Havana Spécial 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, Prosecco, Perrier, tranche d'orange

Moscow Mule

Vodka Zubrowska 4cl, French ginger beer, citron vert

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

Vin de France - 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

Vin de France - Pinot Noir 2021

6€

Château de Cercy

Brouilly 2020

8€

## Vins pétillants

bouteille  
magnum



### Bourgogne

Claudie Peguet

CDR Crémant De Bourgogne Blanc Brut

38€ -



### Champagne

Charles Simon

AOP Champagne Brut

70€ -

Gosset

AOP Champagne Grande Réserve

95€ -

Bollinger

AOP Champagne Brut

120€ -

## Vins rosés

bouteille  
magnum



### Pays d'Oc

Héritage de la Barge

Pays d'Oc Rosé 2023

22€ 45€



### Provence

The Ultimate Provence

Rosé UP 2023

36€ 80€



**Beaujolais**

Château de Cercy - Cyril Picard

Viognier 2021

36€ -

Maison Roger PEGUET

Beaujolais Terre Centrale 2023

38€ 78€

**Bourgogne**

Héritage de la Barge

AOP Mâcon Villages 2017

25€ -

AOP Pouilly Fuissé 2015

37€ -

Château de Cercy

Bourgogne Blanc 2020

34€ -

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 Véran 2022

45€ -

Domaine Marcel Couturier

Pouilly-Loché Le Bourg 2022

59€ -





## **Vallée du Rhône**

**Divine Sybille**

AOP Hermitage 2019

75€ -



## **Val de la Loire**

**Maison Deschesnes**

AOP Sancerre 2020

30€ -



## **Vins de France**

**Château de Cercy - Cyril Picard**

Viognier 2021

20€ -

Cuvée Charlotte 2022

110€ -

**Héritage de la Barge**

Chardonnay 2022

20€ -

## 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

Côte de Brouilly Chardignon 2019 36€ 75€

## Bourgogne



### Paris l'hospitalier

AOP Maranges 2021 35€ -

### Mathieu Hugonnot

APC Pommard 2020 73€ -

## Bordeaux



### Château Vieux Lavergne

Saint Émilion Grand Cru 2019 45€ -

## Vallée du Rhône

Les Héritiers Albert Bernard

AOP Vacqueyras “La Garrigue” 2022

30€ -

Divine Sybille

AOP Saint Joseph 2022

43€ -

Pas des Phyllades

AOP Gigondas 2021

45€ -

Domaine des Pierres Sèches

Saint Joseph 2021

64€ -

Paul Jallade - BIO

Châteauneuf-du-Pape 2020

72€ -

Héritage Cavare

AOP Beaumes-de-Venise 2022

30€ -

AOP Châteauneuf-du-Pape 2019

68€ -

Domaine de Coursodon

Saint Joseph L’Olivaie 2022

80€ -



## Vins de France

Héritage de la Barge

VDF Pinot Noir 2021

20€ -

Mathieu Hugonnot

L’ouvrée - Pinot Noir 2019

25€ -

Héritage Cavare

Secundus 2020

25€ -



## Apéritifs 4cl ---

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

Porto rouge Sandeman

Porto blanc Sandeman

## Kirs 12cl ---

Kir 6€

Cassis, Mûre, Pêche, Violette

Kir Royal 10€

Cassis, Mûre, Pêche, Violette

## Whiskys 4cl ---

Jack Daniel's 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 Single Malt 13€

## Tequila *4cl*

---

Tequila 1800 Reposado	7€
Tequila 1800 Silver	9€
El patron silver	

## Rhums *4cl*

---

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

## Gins *4cl*

---

Hendrick's	8€
------------	----

## Vodka *4cl*

---

Squadron 303 Reservoir	6€
------------------------	----

## Liqueurs *Jacoulot*

---

Menthe-Poivrée	7€
Poire	9€
Mandarine	9€
Marc de Bourgogne 7 ans	10€

<b>Softs</b> 33cl	4€
Coca-Cola	
Coca-Cola Zero	
Orangina	
Fuze Tea	
Schweppes	
Limonade	

<b>Jus de fruits</b> au verre	3.5€
Pomme	
Orange	
Ananas	
Tomate	
Fraise	

<b>Sirop</b> au verre	2.5€
Grenadine	
Pêche	
Citron	
Fraise	
Menthe	

<b>Eaux</b> 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€



## **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 de  
12h à 15h et de 17h30 à 22h

Le samedi à partir de 16h

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* \_\_\_\_\_

Héritage de la Barge 5€ 20€ -

VDF Chardonnay 2022

Héritage de la Barge - 25€ -

Mâcon Villages

Héritage de la Barge 9€ 37€ -

AOP Pouilly Fuissé 2015

Château de Cercy - Cyril Picard 7€ 36€ -

Viognier 2021

## Vins *pétillants* \_\_\_\_\_

Claudie Peguet 8€ 38€ -

CDR Crémant De Bourgogne Blanc Brut

Charles Simon 11€ 70€ -

AOP Champagne Brut

## Vins *rosés* \_\_\_\_\_

Héritage de la Barge 6€ 22€ 45€

Pays d'Oc Rosé 2023

The Ultimate Provence 8€ 36€ 80€

Rosé UP 2023

## Vins *rouges* \_\_\_\_\_

Héritage de la Barge 6€ 20€ -

VDF Pinot Noir 2021

Château de Cercy 8€ 34€ -

Brouilly 2020

## Cocktails *avec alcool* \_\_\_\_\_ 10€

Mojito

Havana Spécial 4cl, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Perrier

Mojito framboise

Havana Spécial 4cl, purée de framboise, menthe fraîche, 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 fraîche, 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, mozzarella et jambon truffé

Bruschetta aux légumes confits 12€

Sauce tomate, mozzarella, 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

<b>Softs</b> <i>canette</i>	_____	4€
	Coca-Cola	
	Coca Cola Zero	
	Orangina	
	Fuze Tea	
	Schweppes	
	Limonade	
<b>Jus de fruits</b> <i>au verre</i>	_____	3.5€
	Pomme	
	Orange	
	Ananas	
	Tomate	
<b>Sirop</b> <i>au verre</i>	_____	2.5€
	Grenadine	
	Pêche	
	Citron	
	Fraise	
	Menthe	
<b>Eaux</b> <i>bouteille 50cl</i>	_____	4€
	Evian	
	Eau minérale	
	Badoit	
	Eau gazeuse	

# Boissons chaudes

<b>Cafés</b>	_____	
	Expresso	2€
	Double expresso	3.5€
<b>Thés</b>	_____	2€
	Thé vert	
	Earl Grey	