



LES CARTES DU CHÂTEAU DE LA BARGE

Sommaire

Pages 2 à 6 - La carte du restaurant

Pages 7 à 19 - La carte des boissons

Pages 20 à 22 - 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 mardi midi au vendredi midi

12h - 14h

Ouverte du lundi soir au samedi soir

19h - 21h30

Brunch tous les dimanches midi

11h - 15h

À partager

Planche de charcuterie, —————	20.00€
mortadelle, speck, jambon truffé	
Charcuterie board, mortadella, speck, truffled ham	
Croq'Truffe, —————	11.00€
jambon truffé, comté 16 mois d'affinage	
Croq'Truffe, truffled ham, Comté 16 months maturing	
Mini Camembert, —————	14.00€
Miel, thym, speck	
Small Camembert, honey, thyme, speck	

Entrées à la carte

Quenelle de Brochet, —————	13.50€
Sauce homardine	
Pike quenelle, Lobster Sauce	
Oeuf parfait, —————	12.50€
fricassée de champignon, siphon de châtaigne	
Perfect egg, mushroom fricassee, chestnut siphon	
Foie gras de canard français, —————	16.00€
toast, chutney de figue	
Duck foie gras, toast, fig chutney	
Saint Jacques rôtie au beurre, —————	15.50€
sauce Crémant de Bourgogne	
Scallop roasted in butter, Crémant de Bourgogne sauce	
Gravlax de saumon, —————	15.50€
mariné aneth et citron vert, crème de raifort, coulis de butternut	
Salmon gravlax, marinated dill and lime, horseradish cream, butternut coulis	

Plats à la carte

Cabillaud Skrei, _____ 26.00€

crème coco, mousseline de chou-fleur, légumes de saison

Cod Skrei,

coconut cream, cauliflower mousseline, seasonal vegetables

Ballotine de volaille, _____ 23.00€

jus au vin jaune, légumes de saison

Ballotin of poultry,

yellow wine juice, seasonal vegetables

Demi magret de canard, _____ 25.00€

réduction au Porto, polenta croustillante, légumes de saison

Half of Duck Magret,

Port reduction, crispy polenta, vegetables

Filet de boeuf, _____ 26.00€

mousseline de pommes de terre, légumes de saison et jus corsé

Beef fillet,

crispy polenta, vegetables and juice

Risotto forestier crémeux, _____ 22.00€

champignons frais, noisettes torréfiées

Creamy forest risotto,

fresh mushrooms, roasted hazelnuts

Filet de bar, _____ 25.00€

huile vierge aux agrumes, risotto forestier

Sea bass fillet,

virgin citrus oil, forest risotto

Desserts ————— 9.00€

Assiette de fromages, assortiment de 3 fromages

Cheese plate, assortment of 3 cheeses

Crèmeux chocolat blond, sablé breton, noix de pécan caramélisés

Creamy blond chocolate, Breton shortbread, caramelized pecans

Poire pochée au vin chaud, crumble au pain d'épice, mousse spéculos

Peach soup, fresh mint, yogurt ice cream

Fondant au chocolat, glace vanille, crumble cacao

Chocolate fondant, Vanilla ice cream, cocoa crumble

Tartelette, crème d'amande, mousse et gelée de figues

Tartlet, almond cream, mousse and fig jelly

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

Quenelle de Brochet,
Sauce homardine

Pike quenelle,
Lobster Sauce

ou

Oeuf parfait,
fricassée de champignon, siphon de châtaigne

Perfect egg,
mushroom fricassee, chestnut siphon

Plats

Cabillaud Skrei,
huile vierge aux agrumes, risotto forestier

Cod Skrei,
virgin citrus oil, forest risotto

ou

Demi de Magret de Canard,
réduction au Porto, polenta croustillante, légumes de saison

Half of Duck Magret,
Port reduction, crispy polenta, vegetables

Desserts

Au choix à la carte
Choose from a carte



CARTE DES BOISSONS

Château de la Barge

Hôtel*** Restaurant - Séminaire

Brasserie de la Barge

Ouverte du mardi midi au vendredi midi

12h - 14h

Ouverte du lundi soir au samedi soir

19h - 21h30

Brunch tous les dimanches midi

11h - 15h

"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

Bière

4.5€ 9€

Bières *bouteilles*

Carnacus, 33cl

7.5€

IPA, 6.5% vol

Desperados, 33cl

8.5€

Bière aromatisée aux spiritueux, 5.9% vol

Cocktails *avec alcool*

11€

Mojito

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

Mojito framboise

Havana 4cl, purée de framboise, menthe fraîche, citron vert, 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

Cocktail Maison ♥

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

Apéritifs 4cl

5€

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

7€

Cassis, Mûre, Pêche, Violette

Kir Royal

12€

Cassis, Mûre, Pêche, Violette

Vins *au verre*

Bulles

Château de Lachassagne	9€
<i>Crémant de Bourgogne Blanc Brut</i>	
Charles Simon	11€
<i>AOP Champagne Brut</i>	

Rosé

Château de la Barge	6€
<i>Pays d'Oc Rosé, 2023</i>	
The Ultimate Provence	8€
<i>Rosé UP, 2023</i>	

Blanc

Héritage de la Barge	9€
<i>AOP Pouilly Fuissé, 2017</i>	
Héritage de la Barge	6€
<i>VDF Chardonnay, 2022</i>	
Caves de Juliéas Chaintré	7€
<i>AOC Viognier Moelleux, 2022</i>	

Rouge

Héritage de la Barge	6€
<i>Vin de France - Pinot Noir, 2021</i>	
Château de Cercy	8€
<i>Brouilly, 2020</i>	
Caves de Juliéas Chaintré	9€
<i>AOC Juliéas - Cuvée Héritage, 2023</i>	

Vins pétillants

bouteille
magnum



Bourgogne

Château de Lachassagne

Crémant De Bourgogne Blanc Brut

38€ -



Champagne

Charles Simon

AOP Champagne Brut

70€ -

Gosset

AOP Champagne ♥

90€ -

Bollinger

AOP Champagne Brut

120€ -

Vins rosés

bouteille
magnum



Pays d'Oc

Héritage de la Barge

Pays d'Oc Rosé, 2023

25€ 45€



Provence

The Ultimate Provence

Rosé UP, 2023

36€ 80€



Beaujolais

Caves de Juliéna Chaintré

Beaujolais Village, La Fleur du Château, 2022

25€ -

Maison Roger PEGUET

Beaujolais Terre Centrale, 2023

38€ 78€

Bourgogne

Héritage de la Barge

AOP Pouilly Fuissé, 2017

37€ 74€

Château de Cercy

Bourgogne Blanc, 2020

34€ -

Claudie Peguet

AOP Rully, 2023

56€ -

Le Val Des Musardières

AOC Meursault, 2020

99€ -

AOC Monthélie, 2020

40€ -

Nadine Ferrand

Saint Véran, 2023

45€ -

Domaine Marcel Couturier

Pouilly-Loché Le Bourg, 2022 ♥

59€ -

Domaine Charles Père & Fille

Hautes Côtes de Beaune, Cuvée du Menhir, 2022

49€ -





Vallée du Rhône

Pas des Phyllades

Condrieu, 2020

59€ -



Val de la Loire

Maison Deschesnes

AOP Sancerre, 2020

30€ -

Vins de France

Château de Cercy - Cyril Picard

Viognier, 2021

30€ -

Cuvée Charlotte, 2022

85€ -

Héritage de la Barge

Chardonnay, 2022

25€ 50€

Vin IGP

Caves de Juliéna Chaintré

Molière Charnat, Viognier moelleux, 2022 

28€ -



Beaujolais



Château de Cercy

Brouilly, 2020 ♥

36€ -

Moulin-à-vent, 2022

40€ -

Caves de Juliéna Chaintré

AOC Juliéna - Cuvée Héritage, 2023 ♥

36€ -

AOC Saint Amour - Réserve des Pierres, 2023

34€ -

AOC Fleurie - La joie du Palais, 2022

30€ -

Bourgogne



Maison Claudie PEGUET

AOP Côtes de Nuits, 2022 ♥

54€ -

Domaine Charles Père & Fille

AOP Volnay - Clos de la Cave, 2022

80€ -

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€ -

Pas des Phyllades

AOP Gigondas 2021

45€ -

Paul Jallade - BIO 

Châteauneuf-du-Pape 2020

72€ -

Héritage Cavare

AOP Beaumes-de-Venise 2022

30€ -

Domaine de Coursodon

Saint Joseph L'Olivaie 2022 

70€ -



Vins de France

Héritage de la Barge

VDF Pinot Noir 2021

25€ 50€

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€

Whiskys 4cl

Jack Daniel's	7€
Glengoyne 10 ans	8€
Glen Moray 12 ans	10€
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	

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€

Digestifs *Classique*

6€

Get 27
Get 31
Limoncello
Baileys
Poire Williams
Mirabelle

Softs 33cl

 4.5€

Coca-Cola

Coca-Cola Zero

Orangina

Fuze Tea

Schweppes

Perrier

Limonade

Jus de fruits au verre

 3.5€

Pomme

Orange

Ananas

Tomate

Fraise

Sirop au verre

 2.5€

Grenadine

Pêche

Citron

Fraise

Menthe

Eaux bouteilles

Purezza plate 75cl 4€

Purezza pétillante 75cl 4€

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, Prosecco, 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

Softs <i>canette</i>	_____	4€
	Coca-Cola	
	Coca Cola Zero	
	Orangina	
	Fuze Tea	
	Schweppes	
	Limonade	
Jus de fruits <i>au verre</i>	_____	3.5€
	Pomme	
	Orange	
	Ananas	
	Tomate	
Sirop <i>au verre</i>	_____	2.5€
	Grenadine	
	Pêche	
	Citron	
	Fraise	
	Menthe	
Eaux <i>bouteille 75cl</i>	_____	4€
	Purezza	
	Eau plate	
	Purezza	
	Eau pétillante	

Boissons chaudes

Cafés	_____	
	Expresso	2€
	Double expresso	3.5€
Thés	_____	2€
	Thé vert	
	Earl Grey	