



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 dimanche 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 aged for 16 months

Entrées à la carte

Vitello tonnato, _____ 12.00€
Fines tranches de veau, sauce crémeuse au thon et câpres frits
Vitello Tonnato, thin slices of veal, creamy tuna sauce, and crispy fried capers

Tataki de saumon, _____ 14.50€
sauce ponzu
Salmon tataki, ponzu sauce

Velouté de petits pois,  _____ 11.50€
œuf parfait, espuma au comté affiné 18 mois
Green pea velouté, poached egg, 18-month-aged Comté espuma

Escargots en persillade, _____ 14.50€
espuma façon cervelle de canut
Snails in parsley butter, "cervelle de canut" style espuma

Origine des viandes : France / Origine des poissons : UE / Prix Net et service inclus /  : végétarien

Plats à la carte

Suprême de volaille fermière de Bourgogne, mousseline de pommes de terre, jus corsé Bresse chicken supreme, mashed potatoes, rich jus	22.00€
Entrecôte Simmental (300 g), mille-feuille de pommes de terre Simmental ribeye steak (300g), potato mille-feuille	28.00€
Côte de veau (280 g), polenta crémeuse, jus corsé Veal chop (280g), creamy polenta, rich jus	29.00€
Thon snacké, légumes de saison, sauce chimichurri Seared tuna, seasonal vegetables, ponzu sauce	24.00€
Poulpe snacké, ratatouille provençale, tartare de tomates au chorizo Octopus, Provençal ratatouille, tomato and chorizo tartare	25.00€
Véritable risotto aux gambas, Authentic prawn risotto	26.00€

Origine des viandes : France / Origine des poissons : UE / Prix Net et service inclus / 🌱 : végétarien

Desserts ————— 9.00€

Assiette de fromages, assortiment de 3 fromages

Cheese plate, selection of 3 cheeses

Tiramisu citron, infusion au Jacoulot Lemon

Lemon tiramisu, infused with Jacoulot Lemon

Biscuit financier, crémeux pistache, framboises fraîches

Financier biscuit, pistachio cream, fresh raspberries

Fondant au chocolat, glace vanille, crumble cacao

Molten chocolate cake, vanilla ice cream, cocoa crumble

Tarte fine du moment

Seasonal thin tart

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

Vitello tonnato,
Fines tranches de veau, sauce crémeuse au thon et câpres frits

*Vitello Tonnato,
thin slices of veal, creamy tuna sauce, and crispy fried capers*

ou

Tataki de saumon,
sauce ponzu
Salmon tataki, ponzu sauce

Plats

Suprême de volaille fermière de Bourgogne,
mousseline de pommes de terre, jus corsé

*Bresse chicken supreme,
mashed potatoes, rich jus*

ou

Thon snacké,
légumes de saison, sauce chimichurri

*Seared tuna,
seasonal vegetables, ponzu sauce*

Desserts

Au choix à la carte
Dessert to choose from the menu



CARTE DES BOISSONS

Château de la Barge

Hôtel*** Restaurant - Séminaire - Evènements

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>	
François Daudret	11€
<i>Brut Grande Réserve</i>	

Rosé

Château de la Barge	5€
<i>Pays d'Oc Rosé, 2023</i>	
Note Bleue	7€
Mas Pampelonne ♥	8€
<i>Côtes de Provence, 2024</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

85€ -

François Daudret

Brut Grande Réserve ♥

65€ -

Bollinger

AOP Champagne Brut

120€ -

Vins rosés

bouteille
magnum



Pays d'Oc

Héritage de la Barge

Pays d'Oc Rosé, 2023

25€ 45€



Provence

Note Bleue

26€ 47€

Mas Pampelonne ♥

36€ 72€

Mas Pampelonne ELEGANCE

48€

Côtes de Provence, 2024



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€ -

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€ -

Mâcon Aux Scellés, 2023

36€ -

Domaine Charles Père & Fille

Hautes Côtes de Beaune, Cuvée du Menhir, 2022

49€ -





Vallée du Rhône

Pas des Phyllades

Condrieu, 2020

59€ -

Vins de France



Château de Cercy - Cyril Picard

Viognier, 2021

30€ -

Cuvée Charlotte, 2022

85€ -

Héritage de la Barge

Chardonnay, 2022

25€ -

Vin IGP

Caves de Juliéas 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, 2020

45€ -

Vallée du Rhône

Les Héritiers Albert Bernard

AOP Vacqueyras "La Garrigue" 2022

30€ -

Pas des Phyllades

AOP Gigondas 2021

45€ -

Paul Jallade 🍷

Châteauneuf-du-Pape 2020

72€ -

Héritage Cavare

AOP Beaumes-de-Venise 2022

30€ -

Domaine de Coursodon

Saint Joseph L'Olivaie 2022 🍷

70€ -

Famille Garon

Jardin de Rome, IGP Syrah de Seyssuel 🍷

59€ -

Côte-Rôtie, Sybarine

89€ -



Occitanie

Bergerie du Capucin

Pic Saint-Loup, Dame Jeanne

39€ -

Vins de France

Héritage de la Barge

VDF Pinot Noir 2021

25€ -



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*

Glen Moray 12 ans	10€
Rozelieures Triple Millesime	12€
The Irishman Single Malt	13€
Smokedhead Rum Rebel Single Malt	13€

Liqueurs *Jacoulot*

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

Digestifs *Classique*

Get 27	6€
Get 31	
Limoncello	
Baileys	
Poire Williams	
Mirabelle	

Softs 33cl

 4.5€

Coca-Cola

Coca-Cola Zero

Orangina

Ice 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 5€

Purezza pétillante 75cl 5€

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€

bientôt disponible!



CARTE DES BOISSONS ET SNACK

Exclusivement à la piscine

Château de la Barge

Hôtel* Restaurant - Séminaire - Traiteur**

**Horaires d'ouverture
service boissons & snack**

Tous les jours 11h - 21h30