



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 - Traiteur - Événement

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 - Traiteur - Événement

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 Juliéna 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 Juliéna Chaintré	9€
<i>AOC Juliéna - 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€ -

Domaine Brocard

Petit Chablis 2023

39€ -

Domaine Cachat-Ocquidant

Ladoix 2023

70€ -





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€ -

Vins rouges

bouteille
magnum



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€ -

Maison Claudie PEGUET

AOP Pommard, "En Boeuf" 2023 73€ -

Domaine Jeannin-Naltet

1 Grands cru Mercurey 2022 79€ -

Domaine Cachat-Oquidant

Ladoix 2022 70€ -

Aloxe-Corton 2023 95€ -

Domaine Petitot

Nuits Saint Georges Poisets 2022 81€ -

Domaine Jacques Cacheux

VOSNE ROMANEE aux réas 2022 180€ -



Bordeaux

Château Vieux Lavergne

Saint Émilion Grand Cru, 2020 45€ -

Vallée du Rhône

Les Héritiers Albert Bernard

AOP Vacqueyras "La Garrigue" 2023

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'Olive 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 2022

39€ -

Mas des Agrunelles

L'indigène 2022

35€ -



Vins de France

Héritage de la Barge

VDF Pinot Noir 2021

25€ -



Rhums 4cl

Chariot à digestif 9€

Whiskys 4cl

Chariot à digestif 9€

Liqueurs Jacoulot

Menthe-Poivrée ♥ 7€

Poire 9€

Mandarine 9€

Marc de Bourgogne 7 ans 10€

Digestifs Classique

Get 27

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€



CARTE PISCINE

Château de la Barge

Hôtel*** Restaurant - Séminaire - Traiteur - Événement

La piscine

Ouverte 7 jours sur 7

9h - 20h

Tapas et boissons

11h - 21h30

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

BOISSONS

Apéritifs

Ricard 4€

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

Bières

Carnacus 4€

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

Vins blancs

Héritage de la Barge 5€ 25€ -

VDF Chardonnay 2022

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

François Daudret 11€ 70€ -

Brut grande réserve

Vins rosés

Château de la Barge 6€ 22€ 40€

Pays d'Oc Rosé 2023

Note Bleue 8€ 36€ 70€

Côte de Provence 2024

Vins rouges

Héritage de la Barge 6€ 25€ -

VDF Pinot Noir 2021

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

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

Apérol Spritz

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

Cassis Spritz

Cassis, Proseco, Perrier

Saint Germain Spritz

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

Perrier

TAPAS

Tapas salés

Club sandwich 12€

Volaille, crudités et sauce mayonnaise

Planche friture 20€

accras, beignet, bouché de brie, croquetas jambon

ibérique

Burrata 220g 14€

Tomates cerises, pesto

Gambas snackées 14€

Mesclun, sauce ponzo

Smash burger & frites 20€

Buns, steack, bacon, cheddar, cornichon, sauce maison

Fingers de poulet 20€

Coleslaw, sauce yaourt, parmesan

Hot-dog de poulpe 20€

Buns, poulpe, pickels oignons, mayonnaise paprika

Tapas sucrés

Pana cota 6€

Coulis fruits rouges ou caramel beurre salé

Pot de glace 4€

Chocolat, vanille, fraise, citron

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 50cl</i>	4€
Purezza	
Eau plate	
Perrier	
Eau gazeuse	
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"