



LES CARTES DU CHATEAU DE LA BARGE

Pages 2 à 6 - La carte du restaurant
Pages 7 à 18 - La carte des boissons

Room service disponible uniquement pour les boissons



CARTE DU RESTAURANT

Château de la Barge

Hôtel*** Restaurant - Séminaire - Traiteur - Événement

La brasserie de la Barge

Du 15 juillet au 26 août :

Ouverte du lundi soir au dimanche soir

19h - 21h30

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

Salade César, 12.00€
volaille, tomates cerises, croûtons, parmesan
Caesar salad with poultry, cherry tomatoes, croutons, parmesan

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

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€
Pièce du boucher, Mousseline de pommes de terre, sauce tartare Mashed potato purée, tartar sauce	24.00€
Salade César, volaille, tomates cerises, croûtons, parmesan Caesar salad with poultry, cherry tomatoes, croutons, parmesan	23.00€
Thon mi-cuit snacké, légumes de saison, sauce chimichurri Seared tuna, seasonal vegetables, chimichurri sauce	24.00€
Véritable risotto aux légumes, 🌱 Authentic vegetable risotto	22.00€

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

Fondant au chocolat, glace vanille, crumble cacao

Molten chocolate cake,
vanilla ice cream, cocoa crumble

Tarte fine du moment

Seasonal thin tart

La brasserie de la Barge

Du 15 juillet au 26 août :

Ouverte du lundi soir au dimanche soir

19h - 21h30

Menu — 44.00€

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 mi-cuit,
légumes de saison, sauce chimichurri

*Seared tuna,
seasonal vegetables, chimichurri 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

La brasserie de la Barge

Du 15 juillet au 26 août :

Ouverte du lundi soir au dimanche soir

19h - 21h30

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 fraiche, citron vert, sucre de canne, Perrier

Mojito framboise

Havana 4cl, purée de framboise, menthe fraiche, 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 fraiche, 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€

Crémant de Bourgogne Blanc Brut

François Daudret 11€

Brut Grande Réserve

Rosé

Château de la Barge 5€

Pays d'Oc Rosé, 2023

Note Bleue 7€

Mas Pampelonne  8€

Côtes de Provence, 2024

Blanc

Héritage de la Barge  9€

AOP Pouilly Fuissé, 2017

Héritage de la Barge 6€

VDF Chardonnay, 2022

Caves de Juliéas Chaintré 7€

AOC Viognier Moelleux, 2022

Rouge

Héritage de la Barge 6€

Vin de France - Pinot Noir, 2021

Château de Cercy  8€

Brouilly, 2020

Caves de Juliéas Chaintré 9€

AOC Juliéas - Cuvée Héritage, 2023

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€ -





Bourgogne

Domaine Trouillet

Pouilly-Fuissée "vieilles vignes", 2023	54€
Pouilly-Fuissée 1er cru "Aux Bothières", 2022	79€
Mâcon - Solutré - Pouilly, "au Rompay", 2023	34€
Saint -Véran, "Nord-Sud", 2024	42€



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	25€	-
----------------------	-----	---

Chardonnay, 2022

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€ -

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

25€ -

VDF Pinot Noir 2021



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

6€

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€