



LES CARTES DU CHÂTEAU 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

*Ouverte du mardi midi au vendredi midi
et du mardi soir au samedi soir*

À partager

Planche de charcuterie, 20.00€
mortadelle, speck, jambon truffé
Charcuterie board, mortadella, speck, truffled ham

Escargots de bourgogne en persillade, 14.00€
Burgundy snails in garlic parsley butter

Entrées à la carte

Gnocchis de pomme de terre, 12.00€
crème de shiitakés, vieux Comté affiné, shiitakés en pickless
Potato gnocchi,
shiitake cream, aged Comté cheese, pickled shiitake

Tartare de thon sashimi, 14.50€
écrasé d'avocat, salicornes, œufs de truite & vinaigrette ponzu
Tuna sashimi tartare,
avocado smash, sea samphire, trout roe & ponzu vinaigrette

Crèmeux de butternut rôti,  13.50€
burrata fumée, figue & chips croustillantes de butternut
Roasted butternut cream,
smoked burrata, fig & crispy butternut chips

Velouté du moment 10.00€
Seasonal velouté

Plats à la carte

Pressé de bœuf fondant 25.00€
jus corsé, purée mousseline & légumes rôtis
Braised beef pressé,
rich jus, mousseline purée & roasted vegetables

Maigre snacké, 26.00€
polenta crémeuse au gingembre & yuzu, mousse de chorizo
doux & fenouil confit
Seared maigre (croaker fish),
creamy ginger & yuzu polenta, mild chorizo foam & confit
fennel

Magret de canard entier, 29.00€
mousseline fine de courge parfumée au miso &
champignons eryngis
Whole duck breast,
delicate miso-flavoured squash mousseline & eryngii
mushrooms

Risotto crémeux,  22.00€
coulis de roquette, pickles de salicornes, champignons
eryngis & Parmigiano
Creamy risotto,
rocket coulis, pickled sea samphire, eryngii mushrooms &
Parmigiano

Suggestion du moment (prix variable)
Chef's suggestion (variable price)

Desserts — 9.00€

Assiette de fromages,
assortiment de 3 fromages

Cheese plate,
selection of 3 cheeses

Pavlova framboise,
Ganache chocolat blanc & sésame noir, caramel fruits rouges &
framboises fraîches

Raspberry pavlova,
white chocolate & black sesame ganache, red fruit caramel & fresh raspberries

Crème brûlée noisette,
crèmeux chocolat noir & noisettes torréfiées

Hazelnut crème brûlée,
dark chocolate cream & roasted hazelnuts

Riz au lait à la vanille,
Mousse de marron & éclats de meringue

Vanilla rice pudding,
chestnut mousse & meringue shards

Dessert du jour,
Dessert of the day

La brasserie de la Barge

*Ouverte du mardi midi au vendredi midi
et du mardi soir au samedi soir*

Menu — 44.00€

Premier instant

Gnocchis de pomme de terre,
crème de shiitakés, vieux Comté affiné, shiitakés en pickles

Potato gnocchi,
shiitake cream, aged Comté cheese, pickled shiitake

ou

Crèmeux de butternut rôti,
burrata fumée, figue & chips croustillantes de butternut

Roasted butternut cream,
smoked burrata, fig & crispy butternut chips

Plats

Demi-magret de canard,
mousseline fine de courge parfumée au miso & champignons
eryngis

Half duck breast,
delicate miso-flavoured squash mousseline & eryngii mushrooms

ou

Maigre snacké,
polenta crémeuse au gingembre & yuzu, mousse de chorizo
doux & fenouil confit

Seared maigre (croaker fish),
creamy ginger & yuzu polenta, mild chorizo foam & confit fennel

Desserts

Au choix à la carte

Dessert to choose from the menu

Une solution gourmande les lundis soirs...

Le restaurant étant **fermé le lundi**, nous vous proposons **Les Bocaux du Bistrot** : des plats cuisinés de qualité, préparés avec soin et simplement réchauffés sur place, pour un dîner savoureux et pratique directement à l'hôtel.

La carte des Bocaux du Bistrot

Entrées / À partager _____ 9,00€

Caviar d'artichaut & haricots blanc   

Rillettes de saumon au piment d'Espelette AOP 

Plats _____ 16,50€

Gnocchis au gorgonzola AOP 

Risotto de champignons de saison  

Lieu noir « pêche française » & ratatouille 

Parmigiana bœuf haché, aubergine, mozzarella 

Tartiflette au reblochon fermier AOP 

Desserts _____ 6,00€

Fondant poire & chocolat Valrhona 

Riz au lait, caramel & fleur de sel 

Panna cotta aux fruits de saison 

 : Végétarien /  : Végan /  : Sans gluten



CARTE DES BOISSONS

Château de la Barge

Hôtel*** Restaurant - Séminaire - Traiteur - Événement

La brasserie de la Barge

*Ouverte du mardi midi au vendredi midi
et du mardi soir au samedi soir*

"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€

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€

Domaine Faiveley

Ladoix "Les Marnes Blanches" 2023

62€

Mercurey, Clos Rochette, 2023

69€

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€

Domaine Billaud-Simon

Chablis Premier Cru

69€





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

59€

Condrieu, 2020



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 Juliéna Chaintré

Molière Charnat, Viognier moelleux, 2022 ♥ 28€



Beaujolais

Château de Cercy

Brouilly, 2020 ♥

36€

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 Faiveley

Gevrey-Chambertin "Vieilles Vignes" 2022

105€

Domaine Jacques Cacheux

VOSNE ROMANEE aux réas 2022

180€



Bordeaux

Château Vieux Lavergne

45€

Saint Émilion Grand Cru, 2020

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

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€