



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

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

À partager

Planche de charcuterie, 20.00€
spianata piccante, coppa fumée & rostello aux herbes
Charcuterie board, spianata piccante, smoked coppa,
herb-crusted rostello

Planche mixte, 25.00€
fromage & charcuterie
Mixed board, cheese & charcuterie

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

Entrées à la carte

Ceviche de thon, 14.50€
gelée de framboise & aneth
Tuna ceviche,
raspberry jelly and dill

Salade Lyonnaise, 12.00€
sucrine, œuf mollet, crispy de lard & émulsion de lard
Lyonnaise salad,
little gem lettuce, soft-boiled egg, crispy bacon and bacon emulsion

Millefeuille de légumes de saison,  13.00€
carottes, chanterelles & poivrons
Seasonal vegetable millefeuille,
carrots, chanterelle mushrooms and peppers

Entrée du moment 10.00€
Starter of the day

Plats à la carte

Filet de truite, mousseline de patate douce aux épices, poêlée de champignons & émulsion d'agrumes Trout fillet, spiced sweet potato mousseline, sautéed mushrooms and citrus emulsion	26.00€
Pièce du boucher (environ 200g), sauce Saint-Marcelin, pommes de terre Agria rôties aux herbes & sifflets de carottes glacés Butcher's cut (approx. 200 g), Saint-Marcellin cheese sauce, roasted Agria potatoes with herbs rostello and glazed baby carrots	25.00€
Souris d'agneau confite au miel et au romarin, semoule & légumes de saison Honey and rosemary confit lamb shank, semolina and seasonal vegetables	29.00€
Risotto crémeux aux asperges Creamy asparagus risotto	22.00€
Suggestion du moment - <i>prix variable</i> Chef's suggestion (variable price)	

Desserts — 9.00€

Assiette de fromages,
assortiment de 3 fromages

Cheese plate,
selection of 3 cheeses

Tiramisu au café

Coffee tiramisu

Brioche perdue,
crèmeux de mascarpone au citron et au chocolat
blanc & sauce chocolat noir maison

French toast,
lemon and white chocolate mascarpone cream,
homemade dark chocolate sauce

Salade de fruits frais de saison,
sirop à la fleur d'hibiscus

Fresh seasonal fruit salad,
hibiscus flower syrup

Dessert du jour — 7.00€

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

Ceviche de thon,
gelée de framboise & aneth

Tuna ceviche,
raspberry jelly and dill

ou

Salade Lyonnaise,
sucrine, œuf mollet, crispy de lard & émulsion de lard

Lyonnaise salad,
little gem lettuce, soft-boiled egg, crispy bacon and bacon emulsion

Plats

Pièce du boucher (environ 200g),
sauce Saint-Marcelin, pommes de terre Agria rôties aux herbes &
sifflets de carottes glacés

Butcher's cut (approx. 200 g),
Saint-Marcellin cheese sauce, roasted Agria potatoes with herbs rostello
and glazed baby carrots

ou

Filet de truite,
mousseline de patate douce aux épices, poêlée de champignons &
émulsion d'agrumes

Trout fillet,
spiced sweet potato mousseline, sautéed mushrooms
and citrus emulsion

Desserts

Brioche perdue,
crémeux de mascarpone au citron et au chocolat blanc
& sauce chocolat noir maison

French toast,
lemon and white chocolate mascarpone cream, homemade dark
chocolate sauce

ou

Salade de fruits frais de saison,
sirop à la fleur d'hibiscus

Fresh seasonal fruit salad,
hibiscus flower syrup

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€

Tartinade de Canard du Sud Ouest, Moutarde à l'ancienne

Rillettes de saumon au piment d'Espelette AOP 

Plats _____ 16,50€

Gnocchis au gorgonzola AOP 

Risotto de champignons de saison  

Retour de pêche, légumes vapeur, sauce curry coco 

Boeur Bourguignon, carotte

Tartiflette au reblochon fermier AOP 

Desserts _____ 6,00€

Fondant poire & chocolat Valrhona 

Crème à la vanille, amandes torréfiées

Crumble et sa compotée



CARTE DES BOISSONS

Château de la Barge

Hôtel*** Restaurant - Séminaire - Traiteur - Événement

La brasserie de la Barge

"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*

Desperados, 33cl

8.5€

Bière aromatisée aux spiritueux, 5.9% vol

Cocktails *avec alcool*

12€

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

Cocktails *sans alcool*

8€

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

au verre 12cl

Bulles

Château de Lachassagne	9€
Crémant de Bourgogne Blanc Brut	
Chassenay d'Arce Brut	12€


Rosé

Château de la Barge	5€
Pays d'Oc Rosé, 2023	
Château de Sainte Marguerite SYMPHONIE	7€

Blanc

Héritage de la Barge 	9€
AOP Pouilly Fuissé, 2017	
Héritage de la Barge	6€
VDF Chardonnay, 2022	
Vin du mois	7€
Voir le sommelier	
Château de la Greffière	8€
Saint-Véran 2024	

Rouge

Héritage de la Barge	6€
Vin de France - Pinot Noir, 2022	
Domaine Piron 	8€
Brouilly, 2021	
Caves de Juliéas Chaintré	9€
AOC Juliéas - Cuvée Héritage, 2023	
Vin du mois	7€
Voir le sommelier	

Vins pétillants

*bouteille 75cl
magnum 1,5L*




Bourgogne

Crémant De Bourgogne Blanc Brut

38€ -



Champagne

Chassenay D'arce 
AOP Champagne Brut

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

Château de Sainte Marguerite SYMPHONIE 
Château de Sainte Marguerite FANTASTIQUE

36€ 72€

48€



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€

Domaine Faiveley

Ladoix "Les Marnes Blanches" 2023

62€

Mercurey, Clos Rochette, 2023

69€

Domaine Marcel Couturier ♥

Pouilly-Loché Le Bourg, 2023

59€

Mâcon Aux Scellés, 2023

36€

Domaine Charles Père & Fille

Hautes Côtes de Beaune, Cuvée du Menhir, 2023

49€

Domaine Brocard

Petit Chablis 2023

39€

Domaine Cachat-Ocquidant

Ladoix 2023

70€

Domaine Billaud-Simon

Chablis Premier Cru

69€





Bourgogne

Château de la Greffière

Saint -Véran 2024

35€



Vallée du Rhône

Pas des Phyllades

Condrieu, 2020

59€



Vins de France

Château de Cercy - Cyril Picard

Viognier, 2022

30€

Héritage de la Barge

Chardonnay, 2023

25€

Beaujolais

Domaine Piron

Brouilly, 2024 ♥

36€

Caves de Juliéna Chaintré

AOC Juliéna - Cuvée Héritage, 2024 ♥

36€

AOC Saint Amour - Réserve des Pierres, 2024

34€

AOC Fleurie - La joie du Palais, 2023

30€

Bourgogne

Maison Claudie PEGUET

AOP Côtes de Nuits, 2022

54€

Domaine Charles Père & Fille

AOP Volnay - Clos de la Cave, 2023

80€

Maison Claudie PEGUET

AOP Pommard, "En Boeuf" 2023

73€

Domaine Jeannin-Naltet

1 Grands cru Mercurey 2022

79€

Domaine Cachat-Oquidant ♥

Ladoix 2023

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



Rhonea, Fontimple

AOP Vacqueyras 2023

37€

Pas des Phyllades

AOP Gigondas 2023

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 2021

39€

Mas des Agrunelles

L'indigène 2022

35€

Vins de France



Héritage de la Barge

VDF Pinot Noir 2022

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 4cl

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	2.5€
Double expresso	4.5€
Café long	2.5€
Cappuccino	4.5€
Décaféiné	2.5€
Ristretto	2.5€
Café au lait	3.5€
Café noisette	2.7€
Café crème	2.7€
Chocolat chaud	5€
Thé noir : Fruits rouges, Breakfast, Ceylan, Darjeeling, Earl grey	2.5€
Thé vert : Gunpowder, Menthe	2.5€
Infusion : Verveine	2.5€