

NOS ENTRÉES & NOS SALADES

« **À ELLES SEULES,
ELLES NE FONT QU'UN PLAT** »

Salade Périgourdine.....	17,50€
Magret fumé, fois gras de canard, gésiers de canard, pommes de terre, noix, fraise, tomate, salade	
Camembert de Normandie AOP Rôti	15,00€
Fricassée de pommes de terre, lardons, tomate, salade	
Salade César	14,00€
Poulet, lardons, pommes de terre, œuf, tomate, oignons rouges, salade, pétales de parmesan, sauce César	
Tarte campagnarde au chèvre frais	14,50€
Sur lit de salade avec son gratin dauphinois, petits légumes, jambon de serrano	
Salade de filets de hareng	11,00€
Pommes de terre à l'huile, harengs mariné, oignons	
Salade végétarienne du chef	14,00€
Mélange de chaud et froid	
Foie gras de canard	15,50€
Mariné au Layon accompagné d'une gelée de piment d'Espelette	

NOS OMELETTES BIO ET SALADE VERTE

Omelette nature	10,00€
<i>Composez votre omelette à votre goût avec les produits suivants (sup. 1.50€ par ingrédient)</i>	
Lardons / Champignons / Fromage / Jambon sec / Pomme de terre / Petits légumes	

NOS PASTAS FRAÎCHES «MAISON» BIO

Tagliatelles carbonara	13,00€
Tagliatelles forestières « végétariennes»	13,00€
(Pleurotes, shitakés, champignons de Paris)	

NOS VIANDES

Bavette d'ailou (env. 250 gr, race à viande) fondue déchalote ou roquefort	18,50€
Andouillette à la ficelle «La Rolls» (env. 300 gr) de chez M. Bernaudeau	19,00€
Steak tartare préparé par nos soins (env. 250 gr), frites maison.....	18,00€
Burger traditionnel, steak haché, cheddar, sauce chitbiloute, oignons confits, frites et salade verte	13,50€
Burger végétarien, steak de soja, cheddar, sauce chitbiloute, oignons confits, frites et salade verte	13,50€

NOS DESSERTS

Assiette de fromages	6,00€	Pain perdu et sa boule de glace vanille (brioche)	7,00€
Salade de fruits frais	5,00€	Tarte au citron meringuée.....	6,00€
Crème brûlée.....	5,80€	Fromage blanc au coulis de fruits rouge.....	4,50€
Mousse au chocolat.....	5,00€	Tarte fine aux pommes et sa glace vanille	7,00€
Tiramisu maison (café ou fruits rouges ou mangue/passion)	6,00€	Fondant au chocolat et sa glace vanille sur lit de crème anglaise	6,50€



LA BARBACANE

Cuisine Traditionnelle

MENU

avec des produits travaillés et élaborés par nos soins

PLACE À LA GOURMANDISE !

DÉCOUVREZ

LES SUGGESTIONS du Chef

À L'ARDOISE

La composition de nos assiettes peut changer, étant donné que nos produits sont frais, nous ne pouvons pas gérer les arrivages et indisponibilités. *Merci de votre compréhension*

NOS POISSONS

Moules marinières, roquefort ou curry Tarif selon arrivage

NOS MENUS

FORMULES

PLAT DU JOUR	MENU DU JOUR <i>Entrée, plat et dessert</i>	ENTRÉE + PLAT	PLAT + DESSERT <i>Servi uniquement le midi, du lundi au vendredi, sauf jours fériés</i>
10,00€	14,00€	12,00€	12,00€

Jusqu'à 10 ans

NOS BAMBINS

10,50€

STEAK HACHÉ FRITES

ou

PÂTES CARBONARA

DESSERT
(Boule de glace)

COCA ou JUS D'ORANGE
ou SIROP À L'EAU

MENU 29,00€
SAVEUR

Foie gras de canard mariné au Layon avec sa gelée de piment d'Espelette

OU

Tarte campagnarde au chèvre frais et ses pétales de jambon de Serrano

Suprême de volaille aux morilles et vin jaune

OU

Pièce de bœuf sauce roquefort ou échalotes

OU

Retour de la criée

Assiette de fromage sur lit de salade
Supplément 4,50€

Crêmet d'Anjou sur son coulis d'abricots

OU

Suggestion de notre équipe

NOS GLACES

Café, Chocolat, Caramel Liégeois	7,00€	La boule.....	2,20€
Dame blanche.....	7,00€	2 boules	4,40€
Banana Split	7,00€	3 boules.....	6,60€
Poire Belle Hélène.....	7,00€	Supplément Chantilly.....	1,00€
Pêche Melba.....	7,00€		
Colonel.....	8,00€		
Coupe iceberg	8,00€		

PARFUMS

Vanille, fraise, chocolat, café, cassis, rhum raisin, menthe fraîche, chocolat, citron, citron vert, framboise, pistache, caramel, fruit de la passion, mangue, noix de coco

Prix nets-service compris - Photos non contractuelles - Labus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.