

## ◀ LES SOFTS

Coca Cola (Normal, Zéro, Light, Life)	33 cl	<b>3,30 €</b>
Orangina, Schweppes, Jus de fruits Granini	25 cl	<b>3,10 €</b>
Evian, Vitfel	50 cl	<b>2,90 €</b>
	100 cl	<b>3,50 €</b>
Badoit, San Pellegrino	50 cl	<b>3,10 €</b>
	100 cl	<b>3,70 €</b>

## ◀ LES BOISSONS CHAUDES

Expresso, décaféiné	<b>1,60 €</b>
Thé (Ceylan, vert à la menthe, earl grey)	<b>2,30 €</b>
Infusion (tilleul, verveine, verveine menthe)	<b>2,30 €</b>

## ◀ LES CHAMPAGNES

### CHAMPAGNE

#### Coupe





Coupe Fouquet's	10 cl	<b>7,50 €</b>
Couperre Fouquet's	7 cl	<b>5,00 €</b>

#### Bouaille

Fouquet's	75 cl	<b>45,00 €</b>
Pommery Brut Royal	75 cl	<b>55,00 €</b>
Pipper Heidsieck	75 cl	<b>60,00 €</b>
Fouquet's rosé	75 cl	<b>60,00 €</b>

## ◀ LES DIGESTIFS

Calvados Drouin	4 cl	<b>5,00 €</b>
Crème de Bailey's, Manzana	4 cl	<b>5,00 €</b>
Crème de cassis / fraise des bois / mûre/ pêche «Cartron»	6 cl	<b>4,10 €</b>
Eau de vie de Poire William	6 cl	<b>7,80 €</b>
Ger 27, Ger 31	6 cl	<b>5,10 €</b>

 Cognac VSOP Jules Gautret	4 cl	<b>5,00 €</b>
 Cognac VSOP Rémy Martin	4 cl	<b>7,30 €</b>
 Cognac XO Jules Gautret	4 cl	<b>8,60 €</b>
 Cognac XO Remy Martin	4 cl	<b>11,00 €</b>
Armagnac «Château de Laubade» VSOP	4 cl	<b>7,30 €</b>

Supplément soda jus de fruits	10 cl	<b>1,70 €</b>
-------------------------------	-------	---------------

# CAFÉDESSPORTS


RESTAURANT - BAR




LES TABLES  
BARRIÈRE



## LES APÉRITIFS

 Pampaléone (vin rosé aromatisé au pamplemousse)	10 cl	<b>2,90 €</b>
Pineau des charentes blanc / rosé	6 cl	<b>3,90 €</b>
Kir vin blanc (cassis / mûre / pêche / fraise des bois)	10 cl	<b>3,50 €</b>
Kir royal (cassis / mûre / pêche / fraise des bois)	10 cl	<b>7,80 €</b>
Ricard, Pastis 51	2 cl	<b>2,80 €</b>
Suze	6 cl	<b>3,60 €</b>
Porto rouge Sandeman Ruby	6 cl	<b>3,90 €</b>
Campari	6 cl	<b>4,80 €</b>
Martini (blanc / rosé / rouge / dry)	6 cl	<b>3,90 €</b>
Prosecco Andréa Brul	10 cl	<b>3,90 €</b>

## LES COCKTAILS

<b>AVEC ALCOOL</b>		
<b>Americano</b> Martini Dry, Martini Rouge, Campari	10 cl	<b>7,20 €</b>
<b>Ti punch</b> Rhum Blanc, Sucre de Canne, Citron Vert	6 cl	<b>7,20 €</b>
<b>Le Frisson</b> Ger 31, Vodka, liqueur Curacao, Perrier	20 cl	<b>7,20 €</b>
 <b>Pear to peer</b> Pineau Blanc, liqueur de poire, lemon	20 cl	<b>7,20 €</b>
<b>Mojito</b> Bacardi, Citron Vert, Sucre, menthe Fraîche, Perrier	15 cl	<b>7,20 €</b>
<b>Pina Colada</b> Rhum Blanc, jus d'ananas, Crème de coco	20 cl	<b>7,20 €</b>
<b>Planteur</b> Rhum Blanc, Rhum Ambré, Cannelle, Vanille, Citron, jus d'ananas	20 cl	<b>7,20 €</b>
<b>Cuba libre</b> Rhum Ambré, Coca Cola, Citron Vert	20 cl	<b>7,20 €</b>
<b>Spritz</b> Aperol, Prosecco, Perrier	15 cl	<b>7,20 €</b>

<b>SANS ALCOOL</b>		
<b>Virgin Pina</b> Jus d'Ananas, Crème de coco, sirop de fraise	20 cl	<b>6,00 €</b>
<b>Caraïbe</b> Mangue, Ananas, Orange, sirop de Curacao	20 cl	<b>6,00 €</b>
<b>Virgin Mojito</b> Menthe fraîche, citron vert, Perrier	20 cl	<b>6,00 €</b>
<b>Le Verger</b> Jus de pomme et d'orange, nectar abricot et ananas sirop de pêche	20 cl	<b>6,00 €</b>

## LES BIÈRES

<b>PRESSION</b>		
	25 cl	<b>3,30 €</b>
	33 cl	<b>4,60 €</b>
	50 cl	<b>6,10 €</b>
Grimbergen	25 cl	<b>3,50 €</b>

<b>BOUTEILLE</b>		
Kronenbourg sans alcool	25 cl	<b>3,10 €</b>
Desperados	33 cl	<b>4,90 €</b>
Pelfort brune	33 cl	<b>4,90 €</b>
Heineken	33 cl	<b>4,90 €</b>
Grimbergen Fruits Rouges	33 cl	<b>4,90 €</b>
Grimbergen Blanche	33 cl	<b>4,90 €</b>
Grimbergen Ambrée	33 cl	<b>4,90 €</b>

## LES WHISKIES

<b>BLENDED</b>		
Grant Signature	2 cl	<b>2,80 €</b>
Grant Signature	4 cl	<b>5,10 €</b>
<b>BOURBON</b>		
Jack Daniel's	4 cl	<b>6,70 €</b>
Supplément soda, jus de fruits	10 cl	<b>1,70 €</b>

## JEU, LES ENTRÉES

Le Velouté de potiron crémé, dés de fourme d'Ambert	<b>6,19 €</b>	<b>6,50 €</b>
Le Carpaccio de bœuf, huile d'olive basilic, copeaux de parmesan	<b>8,10 €</b>	<b>8,50 €</b>
La Tarte ratin salée poire, chèvre et pignons de pin	<b>7,14 €</b>	<b>7,50 €</b>
La Salade de chèvre chaud pané, croutons et allumettes de jambon	<b>8,10 €</b>	<b>8,50 €</b>
L'Incontournable saumon fumé, crème parfum d'aneth	<b>9,14 €</b>	<b>9,60 €</b>
Le Foie gras au naturel, pain d'épices toasté	<b>10,00 €</b>	<b>10,50 €</b>

Tarifs -5%  
Casinopass 

## SET, LE SALÉ

Le Filet de canette rôti, sauce aux 3 poivres	<b>12,38 €</b>	<b>13,00 €</b>
Le Saumon grillé, sauce béarnaise	<b>10,95 €</b>	<b>11,50 €</b>
Le traditionnel bœuf-carottes, façon joue de bœuf confite au vin	<b>13,24 €</b>	<b>13,90 €</b>
Le Cabillaud aux saveurs exotiques	<b>13,24 €</b>	<b>13,90 €</b>
La Cotriade de poissons, jus safrané	<b>13,81 €</b>	<b>14,50 €</b>
La Lasagne végétarienne, salade	<b>10,48 €</b>	<b>11,00 €</b>
Le Tartare de bœuf, frites et salade	<b>12,86 €</b>	<b>13,50 €</b>
La Tartiflette au comté, salade	<b>10,95 €</b>	<b>11,50 €</b>
Le Parmentier de bœuf, salade	<b>10,95 €</b>	<b>11,50 €</b>
La Pizza Margherita, 4 fromages ou Royale	<b>8,10 €</b>	<b>8,50 €</b>
La Pasta Carbonara, Napoli ou Fruits de mer	<b>6,19 €</b>	<b>6,50 €</b>
Le Croque Barrière, frites et salade	<b>7,14 €</b>	<b>7,50 €</b>

<b>ASSIETTE DE GARNITURES</b>		
La Traditionnelle purée de pommes de terre	<b>4,76 €</b>	<b>5,00 €</b>
La Demie sphère de riz	<b>4,76 €</b>	<b>5,00 €</b>
Les Haricots verts persillés	<b>4,76 €</b>	<b>5,00 €</b>
Les Frites	<b>4,76 €</b>	<b>5,00 €</b>
La Salade verte	<b>4,76 €</b>	<b>5,00 €</b>

## & MATCH, LE SUCRÉ

L'Assiette de 3 fromages, salade	<b>4,29 €</b>	<b>4,50 €</b>
Le Fondant au chocolat coulant à cœur, glace vanille	<b>6,19 €</b>	<b>6,50 €</b>
Le Chouchou du moment	<b>5,71 €</b>	<b>6,00 €</b>
La Tarte ratin, glace vanille	<b>6,19 €</b>	<b>6,50 €</b>
La Tarte citron yuzu meringuée	<b>7,14 €</b>	<b>7,50 €</b>
Le Riz au lait gourmand, sauce caramel au beurre salé	<b>5,24 €</b>	<b>5,50 €</b>
Le Café douceur Barrière	<b>5,71 €</b>	<b>6,00 €</b>
La Gaufre, sauce chocolat et crème fouettée	<b>4,76 €</b>	<b>5,00 €</b>
La Coupe de glaces et sorbets (2 boules)	<b>4,76 €</b>	<b>5,00 €</b>

POUR TOUTE FORMULE **DÉCOUVERTE** OU **ESTIVALE** ACHETÉE :

**30%** de réduction sur la place de **CINEMA Familia**  
soit la place à 4,90 € au lieu de 6,80 €

## FORMULE DÉCOUVERTE

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT**

**20,50 €**  **19,52 €**

**ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT**

**15,50 €**  **14,76 €**

### ENTRÉES

Le Velouté de potiron crémé, dés de fourme d'Ambert  
Le Carpaccio de bœuf, huile d'olive basilic, copeaux de parmesan  
La Tarte ratin salée poire, chèvre et pignons de pin  
L'Incontournable saumon fumé, crème parfum d'aneth

### PLATS

Le Saumon grillé, sauce béarnaise  
La Lasagne végétarienne, salade  
Le Tartare de bœuf, frites et salade  
La Tartiflette au comté, salade  
Le Parmentier de bœuf, salade

### DESSERTS

Le Fondant au chocolat coulant à cœur, glace vanille  
Le Chouchou du moment  
Le Riz au lait gourmand, sauce caramel au beurre salé  
Le Café douceur Barrière  
La Coupe de glaces et sorbets (2 boules)

## LES VINS

	12 cl	37,5 cl	75 cl
<b>VIN BLANC</b>			
 Vin de Pays «Thalassa»	<b>3,00 €</b>	<b>8,00 €</b>	<b>12,00 €</b>
Muscader-sur-Lie La lozangère		<b>10,50 €</b>	<b>15,00 €</b>
Touraine Sauvignon «Les Eglantines»		<b>12,00 €</b>	<b>19,90 €</b>
Pacherenc du Vic Bilh «Moelleux»	<b>7,00 €</b>		<b>30,00 €</b>
Bourgogne Saint-Véran «Domaine Chanson»	<b>8,60 €</b>		<b>41,00 €</b>
Viognier «Domaine de la Baume»	<b>5,20 €</b>		<b>24,00 €</b>
<b>VIN ROSÉ</b>			
 Vin de Pays «Thalassa»	<b>3,00 €</b>	<b>8,00 €</b>	<b>12,00 €</b>
 Vin de Pays «Domaine Montizeau»			
Médaillé d'or Saveurs Régionales	<b>4,00 €</b>		<b>15,00 €</b>
Bordeaux Clairat «Clairat Quinsac»		<b>11,00 €</b>	<b>16,00 €</b>
Rosé de Loire «Chemin des Saules»		<b>11,50 €</b>	<b>17,00 €</b>
Rosé de Provence «Ferry Lacombe»			<b>14,00 €</b>
Côte de Provence AOP «Pink French Riviera»	<b>4,50 €</b>		<b>22,00 €</b>
<b>VIN ROUGE</b>			
 Vin de Pays «Thalassa»	<b>3,00 €</b>	<b>8,00 €</b>	<b>12,00 €</b>
 Vin de Pays vieilli en fût de chêne «Montizeau»	<b>4,50 €</b>		<b>15,00 €</b>
Bordeaux «Château La Roche»	<b>3,50 €</b>	<b>12,50 €</b>	<b>17,50 €</b>
Saumur Champigny «Les Gravières du Roy»		<b>14,00 €</b>	<b>23,00 €</b>
Médoc Cru Bourgeois Conversion BIO «Segué Longue Monnier»	<b>6,00 €</b>		<b>29,80 €</b>
Pinot Noir IGP Haute Vallée de l'Aude «Domane de l'Aigle» Gerard Bertrand	<b>7,70 €</b>		<b>34,60 €</b>

Nous informons notre aimable clientèle que les tarifs des formules sont majorés de 10% après 22h00.