



**C**u**S**i**N**E  
 la **cuisine**  
 est la base du véritable  
**bonheur**  
 A. Escoffier

*à déguster*  
 SANS AUCUNE  
 modération  


On doit laisser en  
**Paix**  
 les gens chargés de la  
**Cuisine**...

Pierre Benoit

DANS NOTRE CUISINE  
**ON** mijote  
**rissole**  
 mitonne  
 On fait brûler parfois  
 MAIS ON GOÛTE TOUJOURS  
**ON** ajoute une  
 pincée de sel  
**ON SAVOURE**  
 NOS PETITS PLATS  
*C'est nous les chefs!*

Kenken kuhinje  
**Cuisine**  
 Keket Cocina kúche

*Ritchen*  
*Il n'y a pas de*  
**Bonne Cuisine**  
*si au départ*

*elle n'est pas faite par*  
**Amitié**

*pour celui ou celle*

*à qui elle est*  
**Destinée**

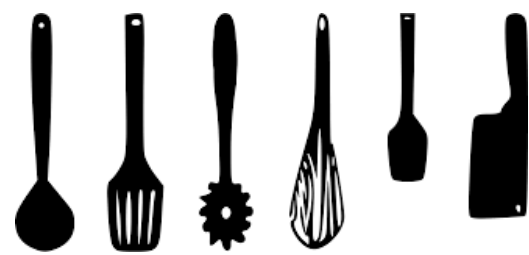
PAUL BOCUSE

«9 PERSONNES SUR 10  
 AIMENT LE CHOCOLAT;  
 LA 10<sup>ÈME</sup> MENT»

J.G. TULLIUS

JE SUIS DÉSOLÉ  
 POUR CE QUE JE T'AI DIT,  
 J'AVAIS FAIM

**Bonne Cuisine**  
 C' & bon vin  
 est le paradis sur terre



J'ai une  
 faim de **Loup!**

YOU ARE WHAT YOU  
**EAT**  
 SO DON'T BE  
**FAST**  
 Cheap  
**EASY OR FAKE**

La  
**GOURMANDISE**  
 commence

quand on n'a  
 plus faim!

Alphonse Daudet



L'amour  
 ça se cuisine  
 tous les jours!

ICI  
 LE POSSIBLE  
 EST DÉJÀ FAIT  
 L'IMPOSSIBLE  
 EST EN COURS  
 POUR LES  
 MIRACLES  
 PREVOIR 48H  
 DE DÉLAI



En esta  
**casa**  
 cocinamos con  
**il amor**

*Un bel endroit qui a de l'histoire  
 et une cuisine qui en raconte d'autres...*



## **Hostellerie du Château de la Barge**

**\*\*\*\***

**Depuis 15 ans, notre équipe de passionnés met tout son savoir-faire en œuvre pour vous régaler.**

**C'est dans une ambiance conviviale et chaleureuse que nous vous proposons de déguster les produits de la région et ceux qui nous séduisent au gré des saisons.**

**Toute l'équipe vous souhaite un excellent moment dans notre demeure !**

**En fonction des arrivages, certains produits peuvent nous faire défaut. Nous vous prions d'excuser ces ruptures éventuelles d'approvisionnement**

**Prix nets**

# A LA CARTE

## ENTREES

Saint Jacques poêlées, caramel vanille et balsamique, choux chinois, wakamé, sésame et tuile parmesan <sup>7,11,14</sup>	20€
Lingot de Foie Gras maison, chutney à la courge, pain d'épice <sup>8</sup>	20€
Trilogie autour du Saumon, fumé, en tartare et gravlax <sup>4,8,11</sup>	19€
Noix de Saint Jacques façon terre et mer <sup>1,14</sup>	22€
Escargots de Bourgogne à l'ancienne par 6 ou par 12 <sup>7,14</sup>	10€ 18€
Huîtres de Marennes Oléron n°3 par 6 ou par 12	13€ 25€
Planche de charcuterie Bobosse à partager	18€

## PLATS

Filet de Bœuf du Charolais, Moelle fondante, crosnes, racines de légumes tubéreux <sup>1,7</sup>	32€
Filet de Canette de la Dombes, purée de patate douce, jus corsé, ananas et vinaigre de mirabelle <sup>1,7</sup>	32€
Demi Homard, risotto crémeux aux champignons et viande des Grisons, bisque légère <sup>1,2,7</sup>	32€
Plat du jour	16€

## NOS INCONTOURNABLES

Tartare de bœuf du Charolais préparé devant vous <sup>3,10</sup>	32€
Pomme de ris de veau dorée au beurre, crème aux morilles, purée de pomme de terre truffée <sup>3,7,9</sup>	38€
Filet de bœuf du Charolais façon Rossini <sup>1,3,7,9</sup>	38€
Volaille de Bresse aux morilles cuisson basse température, crêpes parmentières <sup>3,7,9</sup>	38€
Sole belle meunière préparée devant vous <sup>7</sup>	39€

## DESSERTS

Plateau de fromages affinés Fromagerie La Cure des Papilles	9.5€
Mousse caramel, croustillant caramel beurre salé et dacquoise <sup>1,3,7,8</sup>	10€
Sphère de mousse aux Marrons, pain d'épice, espuma à la crème de whisky, coulis mandarine <sup>1,3,7,8</sup>	10€
Dôme de Pommes caramélisées, sablé breton, crème vanille, sauce chocolat <sup>1,3,7</sup>	10€
Salade de fruits frais	6€
Glaces et Sorbets (3 boules)	6€

## MENU EPICURIEN

**Entrée, plat, fromage et dessert 52€**  
**4 plats avec quatre verres de vin sélectionnés par notre équipe 76€**

**2 Entrées, plat, fromage et dessert 72€**  
**5 plats avec cinq verres de vin sélectionnés par notre équipe 98€**

Trilogie autour du Saumon, fumé, en tartare et gravlax<sup>4,8,11</sup>

Ou

Lingot de Foie Gras maison, chutney à la courge, pain d'épice<sup>8</sup>

Ou

Saint Jacques poêlées, caramel vanille et balsamique, choux chinois, wakamé, sésame et tuile parmesan<sup>7,11,14</sup>

\*\*\*\*\*

Filet de Bœuf du Charolais, Moelle fondante, crosnes, racines de légumes tubéreux<sup>1,7</sup>

Ou

Filet de Canette de la Dombes, purée de patate douce, jus corsé, ananas et vinaigre de mirabelle<sup>1,7</sup>

Ou

Demi Homard, risotto crémeux aux champignons et viande des Grisons, bisque légère<sup>1,2,7</sup>

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages affinés La Cure des Papilles ou Fromage blanc maison Etrez

\*\*\*\*\*

Sphère de mousse aux Marrons, pain d'épice, espuma à la crème de whisky, coulis mandarine<sup>1,3,7,8</sup>

Ou

Dôme de Pommes caramélisées, sablé breton, crème vanille, sauce chocolat<sup>1,3,7</sup>

Ou

Mousse caramel, croustillant caramel beurre salé et dacquoise<sup>1,3,7,8</sup>

## **MENU ENFANT**

**11.50€**

**servi avec une boisson**

Petit filet de bœuf poêlé<sup>3,7,9</sup>

Ou

Escalope de saumon rôtie<sup>4</sup>

Pommes Frites Ou Pâtes Fraîches

\*\*\*\*\*

Salade de Fruits frais

Ou

2 Boules de glace

## Liste des allergènes présents dans nos plats :

- 1 Céréales contenant du gluten (Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut)
- 2 Crustacés
- 3 Œufs
- 4 Poisson
- 5 Arachides
- 6 Soja
- 7 Lait
- 8 Fruits à coque (Amande, Noisette, Noix, Cajou, Pécan, Macadamia, Pistaches...)
- 9 Céleri
- 10 Moutarde
- 11 Graines de sésame
- 12 Anhydride sulfureux et sulfites >10 mg/kg ou 10mg/L
- 13 Lupin
- 14 Mollusques

## MENU BISTROT

Plat + Dessert **17€**

Entrée **8€**

Supplément fromage **4.50€**

Œufs en Meurette

Ou

Tarte fine tiède à la courge et Bleu de Bresse

Ou

Gratinée de poisson et quenelle, bisque de crustacés

Ou

6 Huîtres de Marennes Oléron n°3 (supplément 5€)

\*\*\*\*\*

Suggestion du jour

\*\*\*\*\*

Panacotta à la noix de coco et aux fruits exotiques

Ou

Poire caramélisée au miel

Copeaux aux deux chocolats, coulis chocolat chaud

Ou

Mille-feuille à la crème de pistache et griottines

Plat seul **16€**

Café **3€**

Eaux minérale **4,50€**

\*liste des allergènes disponible auprès de notre équipe

## MENU BISTROT

Plat + Dessert **17€**

Entrée **8€**

Supplément fromage **4.50€**

Œufs en Meurette

Ou

Tarte fine tiède à la courge et Bleu de Bresse

Ou

Gratinée de poisson et quenelle, bisque de crustacés

Ou

6 Huîtres de Marennes Oléron n°3 (supplément 5€)

\*\*\*\*\*

Suggestion du jour

\*\*\*\*\*

Panacotta à la noix de coco et aux fruits exotiques

Ou

Poire caramélisée au miel

Copeaux aux deux chocolats, coulis chocolat chaud

Ou

Mille-feuille à la crème de pistache et griottines

Plat seul **16€**

Café **3€**

Eaux minérale **4,50€**

\*liste des allergènes disponible auprès de notre équipe