



LES TABLES
BARRIÈRE



Le Club-House vous souhaite la bienvenue

Le restaurant est ouvert de 12h00 à 16h00

L'ARDOISE

- | | |
|---|---------------|
| • Pour les Gourmets | 19,90€ |
| Entrée / Plat <u>ou</u> Plat / Dessert | |
| • Pour les Gourmands | 24,90€ |
| Entrée / Plat / Dessert | |

Prix TTC – Service Compris

Les membres du Golf International Barrière bénéficient d'une remise de 15% sur la restauration toute l'année

Produits allergènes : information disponible à l'accueil du restaurant

Toutes nos viandes bovines sont certifiées d'origine Française

LES ENTREES

- **La Salade César**
volaille émincée, laitue romaine, tomates, croûtons, parmesan, sauce César 15,00€
- **Le Saumon Fumé**
en chiffonnade, jeunes pousses, crème à l'aneth, pain grillé 15,00€
- **Le Green Bowl**
lentilles vertes, avocat, concombre, tomate green zébra, mesclun, algues wakamé vinaigrette au sésame 15,00€
- **La Terrine de Canard**
confiture de tomates vertes, mesclun, pain grillé 10,00€

LES INCONTOURNABLES

- **La Tagliatelle selon l'envie**
nature, saumon, carbonara, fromages, ou herbes et crème fraîche 13,00€
- **L'Omelette de votre choix**
nature, jambon, fromage, herbes 13,00€
frites, mesclun
- **Le Croque du Golfeur**
pain toasté, jambon, tomate, emmental, œuf au plat 13,00€
frites, mesclun
- **L'œuf au plat**
poitrine grillée, ou jambon blanc 13,00€
frites, mesclun
- **Le Club Sandwich by Barrière**
œuf au plat, poitrine grillée, tomate, laitue romaine, volaille, mayonnaise estragon 16,00€
frites, mesclun

Prix TTC – Service Compris

Les membres du Golf International Barrière bénéficient d'une remise de 15% sur la restauration toute l'année

Produits allergènes : information disponible à l'accueil du restaurant

Toutes nos viandes bovines sont certifiées d'origine Française

LES PLATS

- **Le Green Bowl Complet**

oeuf dur, volaille émincée, lentilles vertes, avocat, concombre, tomate green zébra
mesclun, algues wakamé, vinaigrette au sésame

17,00€

- **Le Club Delight**

saumon fumé, concombre, tomate green zebra, laitue romaine, mayonnaise allégée à l'aneth,
pain suédois, mesclun

17,00€

- **Le Tartare de Bœuf Charolais (Origine France)**

classique, frites, mesclun

18,00€

- **La Pavé de Cœur de Rumsteak (Origine France)**

juste grillée, frites, mesclun

20,00€

Menu enfant (Moins de 10 ans) 12,00€

- **Steak haché, Nuggets de Volaille, Jambon blanc,
ou Poisson (suivant la pêche)**

Frites, mesclun ou Tagliatelles

- **Glace 2 boules (au choix) ou Dessert du jour**

- **Boisson**

Soda, jus de fruit, diabolo, ou sirop à l'eau

Prix TTC – Service Compris

Les membres du Golf International Barrière bénéficient d'une remise de 15% sur la restauration toute l'année

Produits allergènes : information disponible à l'accueil du restaurant

Toutes nos viandes bovines sont certifiées d'origine Française

LES DESSERTS

- L'Assiette de Fromage affinés 8,00€
- La Crème Brûlée Vanille à la Fève de Tonka 6,50€
- Le Nougat Glacé 6,50€
- Le Baba au Rhum 7,00€
- La Tartelette au Chocolat et fruits de saison 7,00€
- Le Café Gourmand 7,00€

GLACES ET SORBETS

- Le Chocolat ou Café Liégeois 7,00€
- La Coupe Colonel 7,00€
2 boules de sorbet citron, vodka
- La Green coupe 7,00€
2 boules de glace menthe chocolat, Get 27
- BOULE DE GLACE au choix
 - 1 Boule 3,00€
 - 2 Boules 5,00€
 - 3 Boules 7,00€

Glaces : Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Pistache, Menthe-Chocolat, Rhum-Raisin

Sorbets : Citron, Cassis, Fraise, Framboise, Mangue, Pêche de vigne, Fruits de la passion, Noix de Coco, Ananas, Poire

Prix TTC – Service Compris

Les membres du Golf International Barrière bénéficient d'une remise de 15% sur la restauration toute l'année

Produits allergènes : information disponible à l'accueil du restaurant

Toutes nos viandes bovines sont certifiées d'origine Française