



HÔTEL BARRIÈRE  
**LE CARL GUSTAF**  
ST BARTH

Besoin d'un renseignement ? une envie de bulles ? Une petite  
faim ? Cette brochure est là pour vous simplifier la vie.  
Need information? How about some bubbles? Or maybe a snack? This leaflet will make  
your life much easier.



# PETIT-DÉJEUNER BREAKFAST



**Notre petit-déjeuner est servi de 7h30 à 10h30**  
Breakfast is served from 7:30 am to 10:30 am

**Panière de viennoiseries, sélection de pains.**  
Pastry basket, breads selection.

**Œufs préparés selon vos préférences,**  
Au plat, à la coque, pochés, brouillés ou en omelette  
Garnitures au choix : jambon, emmental, champignon, poivron, oignon, tomate,  
herbes fraîches, saumon fumé, bacon, saucisses.  
Eggs cooked your way,  
Fried, boiled, poached, scrambled or as an omelette

**Œufs Bénédicte, jambon blanc ou saumon fumé**  
Sauce hollandaise  
Hollandaise sauce

**Confiture, marmelade, miel, pâte à tartiner et beurre.**  
Jam, marmelade, honey, spread and butter.

**Toast à l'avocat et œuf poché**  
Avocado toast and poached egg

**Assortiment de charcuteries, fromages et saumon fumé**  
Charcuterie selection, cheese, smoked salmon

**Crêpes, gaufres**  
Crepes, waffles

**Yaourt, fromage blanc, céréales**  
Yoghourt, fromage blanc, cereales

**Café, chocolat chaud.**  
Coffee, hot chocolate.

**Choix de thés et infusions Bio.**  
Selection of organic teas and herbal infusions.

**Jus de fruits frais pressés, jus détox**

**Fruits frais**  
Fresh fruits



Prix nets en euros. Frais de prestations en chambre : 15% par commande.  
Net prices in Euros - Additional room service charge 15% per order.

# PETIT-DÉJEUNER BREAKFAST



Notre petit-déjeuner est servi de 7h30 à 10h30  
Breakfast is served from 7:30 am to 10:30 am



	30GR	50GR	100GR
<b>Caviar</b>	<b>115 €</b>	<b>180 €</b>	<b>340 €</b>
Caviar			

## Garniture Traditionnelle

Blinis, œufs de caille, crème épaisse, ciboulette, échalotes, citron.

Traditional Garnish

Blinis, quail eggs, double cream, chives, shallots, lemon.

## À LA CARTE "À LA CARTE"

<b>Bacon croustillant.</b>	<b>11 €</b>
Crispy bacon.	
<b>Avocat tranché.</b>	<b>8 €</b>
Sliced avocado.	
<b>Assiette de saucisses.</b>	<b>8 €</b>
Plate of sausages.	
<b>Crêpes, gaufres.</b>	<b>15 €</b>
Au sucre, caramel beurre salé, ou sauce chocolat.	
Crepes, waffles	
Served with sugar, salted butter caramel or chocolate sauce.	
<b>Açaï bowl, muesli, banane, baies d'açaï.</b>	<b>15 €</b>
Acai bowl, muesli, banana, acai berries.	



Prix nets en euros. Frais de prestations en chambre: 15% par commande.  
Net prices in Euros - Additional room service charge 15% per order.

# DÉJEUNER ET DÎNER LUNCH AND DINNER



## LES ENTRÉES STARTERS

	30GR	50GR	100GR
<b>Caviar</b> Caviar	115 €	180 €	340 €
<b>Garniture Traditionnelle</b> Blinis, œufs de caille, crème épaisse, ciboulette, échalotes, citron. Traditional Garnish Blinis, quail eggs, double cream, chives, shallots, lemon.			
<b>Assiette de saumon fumé</b> blinis et crème aux herbes Smoked salmon plate blinis with fresh herbes cream			23 €
<b>Terrine de Foie gras de canard,</b> voile de fruits de la passion, chutney maison. Duck Foie gras terrine, passion fruit veil, seasonal fruits chutney			30 €
<b>Burrata, confiture de tomate.</b> Tomates cerises. Fresh burrata cheese, tomato jam.			26 €
<b>Salade César poulet.</b> Chicken caesar salad			30 €

## LES PLATS & SANDWICHES

### MAIN COURSES & SANDWICHES

<b>Le Club Sandwich poulet, pommes coin de rue.</b> Chicken Club Sandwich, "Coin de Rue" fries.	27 €
<b>Burger Fouquet's, pommes coin de rue.</b> Fouquet's Burger, "Coin de Rue" fries.	35 €
<b>Filet de Bœuf, sauce Champs-Élysées.</b> Purée de pomme de terre. Prime Beef tenderloin, Champs-Élysées sauce. Mashed potatoes.	58 €
<b>Mahi-Mahi grillé, sauce vierge.</b> Légumes vapeur. Grilled Mahi-Mahi, sauce vierge. Steamed vegetables.	45 €



Prix nets en euros. Frais de prestations en chambre: 15% par commande.  
Net prices in Euros - Additional room service charge 15% per order.

# DÉJEUNER ET DÎNER LUNCH AND DINNER



## LES PÂTES PASTA

<b>Linguine Carbonara.</b> Carbonara Linguine.	34 €
<b>Penne arrabiata</b> Tomate confite Penne arrabiata	32 €

## LES GARNITURES GARNISH

<b>Salade mesclun.</b> Mesclun salad.	9 €
<b>Pomme coin de rue.</b> "Coin de rue potatoes".	10 €
<b>Légumes grillés.</b> Grilled vegetables	12 €
<b>Pomme purée.</b> Mashed potatoes.	10 €
<b>Pomme purée à la truffe mélanosporum.</b> Melanosporum truffle mashed potatoes.	20 €

## LES DESSERTS DESSERTS

<b>Traditionnel millefeuille Fouquet's.</b> Classic Fouquet's millefeuille.	16 €
<b>L'assiette de fruits frais.</b> Fresh fruits plate.	18 €
<b>Tarte chocolat.</b> Chocolate tart	18 €
<b>Sélection de sorbets et glaces maison.</b> A selection of homemade sorbets and ice creams.	16 €



Prix nets en euros. Frais de prestations en chambre: 15% par commande.  
Net prices in Euros - Additional room service charge 15% per order.

# CARTE DE NUIT NIGHT MENU



Notre carte de nuit est servie de 22h00 à 07h00

Our night menu is served from 10pm to 7am

## LES CAVIARS

30GR 50GR 100GR

### CAVIAR TASTING

Caviar 115 € 180 € 340 €  
Caviar

#### Garniture Traditionnelle

Blinis, œufs de caille, crème épaisse, ciboulette, échalotes, citron.

Traditional Garnish

Blinis, quail eggs, double cream, chives, shallots, lemon.

## LES ENTRÉES STARTERS

Burrata, confiture de tomate. 26 €  
Fresh burrata cheese, tomato jam.

Assiette de saumon fumé, blinis et crème aux herbes. 23 €  
Smoked salmon plate, blinis with fresh herbs cream

Terrine de Foie gras de canard, 32 €  
voiles de fruits de la passion, chutney maison.  
Duck Foie gras terrine, passion fruit veil, seasonal fruits chutney

## LES PLATS MAIN COURSES

Le Club Sandwich poulet, chips. 29 €  
Chicken Club sandwich, potato chips

Penne Arrabiata, tomate confire 36 €  
Arrabiata penne, confite tomato.

Salade César au poulet 30 €  
Caesar salad with chicken breast

## LES DESSERTS DESSERTS

L'assiette de fruits frais. 20 €  
Fresh fruits plate.

Yaourts parfum au choix. 11 €  
Yoghurt flavour of your choice.

Muffin chocolat. 12 €  
Chocolate muffin.

Assiette de fromages 19 €  
Cheese plater, condiments



Prix nets en euros. Frais de prestations en chambre: 15% par commande.  
Net prices in Euros - Additional room service charge 15% per order.

# BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS



## THÉS BIO PASCAL HAMOUR PASCAL HAMOUR ORGANIC TEAS

<b>Assam Breakfast</b> Thé puissant, vivifiant. Assam Breakfast Strong, invigorating tea.	9 €
<b>Earl Grey Intense</b> Thé puissant aux arômes subtils de bergamote. Intense Earl Grey Strong tea with subtle bergamot orange hints.	9 €
<b>Lapsang-Souchong</b> Thé noir fumé de la province de Fujian. Lapsang-Souchong Smoked black tea from the Fujian province.	9 €
<b>Royal Ceylan</b> Thé léger en bouche, agréable en journée. Royal Ceylan Light tea, pleasant during the day.	9 €
<b>Grand thé vert Darjeeling</b> Thé léger et aromatique, récolté au pied de l'Himalaya. Premium Darjeeling green tea Light and aromatic tea, harvested at Himalaya's foot.	9 €
<b>Grand thé vert de Chine au jasmin</b> Thé léger, délicat, aux notes de fleur de jasmin. Premium Chinese green tea with jasmine Light and subtle tea, with jasmine flower hints.	9 €
<b>Grand thé vert Darjeeling à la menthe</b> Thé d'une exceptionnelle finesse sans amertume. Premium Darjeeling green tea with mint Delicate tea without bitterness.	9 €
<b>Grand thé vert 4 fruits rouges intense</b> Thé équilibré et délicat. Premium intense green tea flavoured with 4 red fruit Well-balanced tea.	9 €



Prix nets en euros. Frais de prestations en chambre: 15% par commande.  
Net prices in Euros - Additional room service charge 15% per order.

# BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS



## INFUSIONS BIO PASCAL HAMOUR

### PASCAL HAMOUR ORGANIC HERBAL TEAS

<b>Camomille</b> Stimule l'appétit et favorise la digestion. Camomile Stimulates appetite and digestion.	9 €
<b>Menthe poivrée</b> Arômes mentholés et note tonifiante. Peppermint Menthol flavors and toning notes.	9 €
<b>Tilleul</b> Vertus calmantes et anti-stress. Linden Tea Calming and stress releasing properties.	9 €
<b>Verveine</b> Arômes doux aux notes citronnées. Verbena Sweet flavors with lemony notes.	9 €
<b>Verveine-menthe</b> Sentiment de bien être et de fraîcheur. Verbena-mint A feeling of well-being and freshness.	9 €
<b>Flours d'infusion Océania</b> Effet détox. Oceania herbal tea Detoxifying effect.	9 €
<b>Flours d'infusion 4 saisons</b> 4 seasons herbal tea	9 €
<b>Flours d'infusion fraise</b> Strawberry herbal tea	9 €
<b>Flours d'infusion Romacea</b> "Romacea" herbal tea	9 €
<b>Flours d'infusion Melissea</b> "Melissea" herbal tea	9 €
<b>Flours d'infusion pamplemousse</b> Grapefruit flavoured herbal tea	9 €

## BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

<b>Espresso, Café Décaféiné</b> Espresso, Decaf	6 €
<b>Espresso Noisette</b> Espresso with a drop of milk	7 €
<b>Double espresso</b> Double espresso	9 €
<b>Café américain, Cappuccino</b> American coffee, Cappuccino	9 €
<b>Café Latte</b> Coffee Latte	9 €
<b>Chocolat Fouquet's</b> Fouquet's chocolate	7 €
<b>Chocolat Viennois</b> Viennese chocolate	8 €



Prix nets en euros. Frais de prestations en chambre: 15% par commande.  
Net prices in Euros - Additional room service charge 15% per order.



# BOISSONS FRAÎCHES COLD DRINKS



## JUS DE FRUITS **FRUIT JUICES**

**Jus frais : orange, pamplemousse, citron** 20CL 11 €  
Fresh juices : orange, grapefruit, lemon

**Jus de fruits :** 20CL 8 €  
ananas, cranberry, mangue, goyave, orange, pamplemousse, passion,  
pomme, tomate  
Fruit juices  
pineapple, cranberry, mango, guava, orange, passion fruit, apple, tomato

**Jus detox** 25CL 15 €  
Detox juice

## BOISSONS GLACÉES **ICED DRINKS**

**Café glacé** 20CL 11 €  
Iced coffee

**Cappuccino glacé** 20CL 12 €  
Iced cappuccino

**Thé glacé maison** 20CL 11 €  
Homemade iced tea

## SODAS **SODAS**

**Coca-Cola/Coca-Cola zéro** 25CL 8 €

**Perrier** 25CL 8 €

**Orangina** 25CL 8 €

**Sprite** 25CL 8 €

**Swiss Moutain Spring Soda Water** 20CL 9 €

**Fever Tree Ginger Beer** 20CL 9 €

**Fever Tree Ginger Ale** 20cl 9 €

**Fever Tree Tonic** 20CL 9 €

**Red Bull** 25CL 10 €

## CHAMPAGNE AOC **CHAMPAGNE**

**Perrier-Jouët Brut** 12CL 21 €

**Perrier-Jouët "Blason rosé"** 25 €



Prix nets en euros. Frais de prestations en chambre : 15% par commande.  
Net prices in Euros - Additional room service charge 15% per order.

