

Le menu Petit « Barjot »

(Jusqu'à 12 Ans)

Hamburger « Petit Barjot »

(Steak Haché – Origine France – , Sirop de Tomate, Beaufort, Salade Verte)

Grosses Frites

OU

**Nos Nugget's de Volaille,
Fidés au Bouillon de Poule**

OU

Grosses Frites

+++

La Coupe Petit « Barjot »

(La Mousse Chocolat Noir, la Recette de ma Grand-mère.)

10.00 €

La formule du jour

(au déjeuner du Lundi au Vendredi)

Entrée, Plat et Dessert

19.00 €

Plat et Dessert ou Entrée et Plat

15,00 €

Plat du jour

11.50 € C

« BARCELONE 1992 » 33,00 €

Une entrée, un plat et un dessert au choix...

L'Assiette de Jambon « Serrano », Beurre et Condiments.

Ou

Une « Mozzarella Buratta » un Trait de Pesto,
Méli-Mélo de Tomates Anciennes, Vinaigre Balsamique et Huile d'Olives,
Jambon de Savoie.

Ou

Carpaccio de Bœuf, et Jeunes Pousses de Mesclun,
Légumes Croquants, Copeaux de Parmesan et Pesto.

Ou

Mesclun, Emincé de Poulet Rôti,
Copeaux de Parmesan, Cubes de Pain de Mie, Sauce « César ».

...

Les Ravioles de « La Mère Maury », Brochette de Saint Jacques,
Ecume de coquillages.

Ou

Le Filet de Daurade Royale,
Mousseline de Patates Douces, Bouillon Lait de Coco et Citronnelle.

Ou

Le Magret de Canard, Tranché Gros, Sauce Miel et Epices,
Gratin Dauphinois.

Ou

Burger « Barjots », Pain Maison « Black »,
Steak Haché, Comptée de Tomates, Mozzarella,
un Brin de Verdure, Grosses Frites.

...

Assiette de Trois Fromages Affinés. **Supplément 8.00€**

...

La Salade de Fruits Frais du Moment,
Sucre Roux et Soho, une Grosse Madeleine.

Ou

Une Île Flottante, Coulis de Fruits Des Iles,
Tartare de Fruits Frais, Tuile Caramel et Fruits Secs.

Ou

La Tarte Citron à la Verticale,
Crèmeux Citron Vert, Crumble Agrumes, Ecume Meringuée.

Ou

Notre « Fraise Melba », Glace Vanille, Fraises Marinées,
Comptée de fruits, Chantilly, Brisures de Meringue

« Confiance au Chef... » 26,00 €

*... au grès des saisons,
... des envies,
... des produits.*

Une entrée, un plat et un dessert au choix...

BAR

La Terrine de Canard, Foie Gras et Pistaches,
Confiture D'Echalotes, Petite Verdure.

Ou

L'Œuf Mollet,
Mousse de Petits Pois au Mascarpone, Salade d'Herbes,
Huile de Basilic.

...

Une Poularde de « La Ferme d'Alice » en Médaille,
Lardons et Beaufort,
Mousseline de Pommes de Terre,
Jus de Volaille Corsé.

Ou

Notre Véritable Quenelle de Brochet,
Fidés au Bouillon de Poule,
Sauce Ecrevisses.

...

Dans un Verre...,
Crèmeux Myrtilles, Crumble Agrumes
et Emulsion Meringuée Genépi.

Ou

Le Moelleux Pain d'Epices, Compotée de Mangues et Ananas,
Chantilly à la Fleur d'Oranger.

PREMIERE MI-TEMPS

Le Médaillon de Foie Gras de Canard Cuit au Torchon,
Confit de Figues au Porto Rouge,
Moelleux de Brioche au Lait. 16,50 €

Tartare de Bœuf « Charolais » – *Origine France* –
Assaisonné par nos Soins, Cru ou Aller / Retour.
Grosses Frites. L 200 gr. : 18,50 €
XXL 400 gr. : 31,00 €

Tartare de Bœuf à « l'Italienne », – *Origine France* –
Assaisonné par nos Soins, Parmesan, Tomates Confites,
Huile d'olives et Basilic Frais, Grosses Frites. L 200 gr. : 19,50 €
XXL 400 gr. : 32,00 €

Carpaccio de Bœuf – *Origine Allemagne Autriche* –,
et Jeunes Pousses de Mesclun, Légumes Croquants,
Copeaux de Parmesan et Pesto. L 100 gr. : 15,50 €
XXL 200 gr.: 22,50 €

Le Carpaccio de Noix de Saint Jacques, Mousseline de Choux Fleur,
Pickles de Légumes, Condiment Noisette et Jambon de Savoie, Pousses d'Herbes. 16,00 €

L'Assiette de Jambon « Serrano », Beurre et Condiments. 18,00 €

Une « Mozzarella Buratta » un Trait de Pesto,
Méli-Mélo de Tomates Anciennes, Vinaigre Balsamique et Huile d'Olives,
Jambon de Savoie. 16,00 €

Mesclun, Petites Herbes, Tomates, Oignons Rouges,
Pignons de Pin Torréfiés et Vinaigrette Balsamique 9,00 €

Mesclun, Haricots Verts, Artichauts,
Copeaux de Foie Gras. L : 11,00 €
XXL : 17,00 €

Mesclun, Emincé de Poulet Rôti,
Copeaux de Parmesan, Cubes de Pain de Mie, Sauce « César ». L : 11,00 €
XXL : 17,00 €

Salade Frisée Fine,
Pommes de Terre Rôties, Cubes de Beaufort, un Œuf Mollet. L : 11,00 €
XXL : 17,00 €

Cette carte a été imaginée et mise en scène par **Christian POULET**,
et la collaboration de tous les cuisiniers.

DEUXIEME MI-TEMPS

Risotto Arborio, Concassé de Tomates Fraiches, Champignons, Asperges Vertes, Brochette de Queues de Crevettes Grillées. 23.50 €

Les Ravioles de « La Mère Maury », Brochette de Saint Jacques, Ecume de coquillages. L : 21.00 €
XXL: 34.00 €

Les Coquillettes « Alpina Croix de Savoie » en Risotto, Jambon Blanc Rôti, Parmigiano Réggiانو. 14.00 €

Les Pennés « BIO » «Alpina Croix de Savoie »,... Coques, Moules et Champignons, Emulsion Terre et Mer. 23.00 €

LES POISSONS :

La Sélection du Marché aux Poissons de Rungis. 29.00 €

Le Pavé de Grosse Truite Saisis sur la Peau, Petits Champignons de Paris et Morceaux de Légumes, Emulsion Terre et Mer. 23.00 €

Le Filet de Daurade Royale Mousseline de Patates Douces, Bouillon Lait de Coco et Citronnelle. 21.00 €

LES VIANDES :

L'Entrecôte de Bœuf « Simmental » – *Origine Allemagne Autriche* – Fleur de Sel et Poivre Mignonette, « Béarnaise Allégée ». L : 20.00 €
XXL : 35,00 €

« LA » Côte de Bœuf « Simmental » **Pour 2 personnes** – *Origine Allemagne Autriche* – 59.00 €
Emincée sur la Planche, « Sauce Choron ». -- Attente 20 minutes --

Le Pavé de Bœuf « Simmental » – *Origine Allemagne Autriche* – Petites Pommes de Terre Rôties il et Thym Frais, le Jus. 20.00 €

La Pluma de Porc du « Roc de Bataillé » Grillée Servie Rosé, Jus de Porc, Jus à la Moutarde de Meaux. 24.00 €

Le « T Bone » de Veau Roti, – *Origine France* – Mousseline de pommes de terre, Jus de Veau. 29.00 €

Le Magret de Canard, Tranché Gros, Sauce Miel et Epices, Gratin Dauphinois. L: 17.00 €
XXL: 27.00 €

Burger « Barjots », Pain Maison « Black », Steak Haché – *Origine France* –, Compotée de Tomates, Mozzarella un Brin de Verdre, Grosses Frites. L: 18.00 €
XXL: 27.00 €

TROISIEME MI-TEMPS

LES FROMAGES :

Assiette de Trois Fromages Affinés.	8.00 €
Fromage Blanc, Crème Epaisse, Coulis de Fruits Rouges.	6,00 €
Fromage Blanc, Crème Epaisse, Sel, Poivre du Moulin, Ail et Petites Herbes.	6,00 €

LES DOUCEURS :

Vacherin à la Minute, Glace Vanille et Framboise, Coulis de Fruits et Fruits Frais, Meringue et Vraie « Chantilly ».	8.50 €
La Salade de Fruits Frais du Moment, Sucre Roux et Soho, une Grosse Madeleine.	8.50 €
Une Île Flottante, Coulis de Fruits Des Iles, Tartare de Fruits Frais, Tuile Caramel et Fruits Secs.	8.50 €
Le Carpaccio d'Ananas, Marinade d'Agrumes, Méli-Mélo de Petits Fruits, Menthe Fraîche et Sorbet Citrons Verts.	8.50 €
La Tarte Citron à la Verticale, Crèmeux Citron Vert, Crumble Agrumes, Ecume Meringuée.	8.50 €
Une Tarte Framboises, Moelleux Coco Citron Vert, Fruits Frais, Sorbet Framboise, Coulis de Fruits.	8.50 €
Notre « Fraise Melba », Glace Vanille, Fraises Marinées, Compotée de fruits, Chantilly, Brisures de Meringue.	8.50 €
Le Café Gourmand : Un Café et 4 Surprises Sucrées.	9.00 €

LES GLACES :

1 boule : 2.00 € - 2 boules : 4.00 € - 3 boules : 6.00 €

Glace Génépi, Génépi.	9.00 €
Sorbet Framboise, Eau de Vie de Framboises.	9.00 €
Sorbet Poire, Eau de Vie de Poire.	9.00 €