

Le menu Petit « Barjot »

(Jusqu'à 12 Ans)

Hamburger « Petit Barjot »

(Steak Haché, 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 et « Pop-Corns »)

8.00 €

La formule du jour

(au déjeuner du Lundi au Vendredi)

Entrée, Plat et Dessert

18.00 €

Plat et Dessert ou Entrée et Plat

14,00 €

Plat du jour

10.50 €

29,00 €

« REYKJAVIK 1995 »

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

Le Carpaccio de Noix de Saint Jacques,
Purée de Topinambours, Huile de Noisette et Mikado de Pain de Mie,
Condiment, Amandes et Jambon de Savoie.

Ou

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

Ou

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

Ou

Mesclun, Petites Pommes de Terre Rôties,
Saucisse de Morteau, Cubes de Comté,
Dés de Pain de Mie, un Œuf « Gras Cuit ».

...

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

Ou

Le Filet de Rascasse Grillé Poché,
Ecrasé de Pommes de Terre Rouillées, le Jus d'une Bouillabaisse.

Ou

Le Magret de Canard, Tranché Gros, Sauce « Apicius »,
Gratin Dauphinois.

Ou

Burger « Jackson Barjots », Pain Maison "Energus",
Steak Haché, Oignons Blancs Confits,
Pétales de Tomates, Crème de Reblochon,
un Brin de Verdure, Grosses Frites.

...

La Salade d'Oranges,
Thé et Cannelle, Pain de Gênes Agrumes.

Ou

Vacherin à la Minute, Glace Vanille et Framboise,
Coulis de Fruits et Fruits Frais, Meringue et Vraie « Chantilly ».

Ou

La Crème Renversée au Caramel,
la Recette de ma Grand-mère, Glace Caramel aux Œufs.

Ou

Une Autre Tarte « Tatin »,
Cubes de Pommes, Sablé Breton, Caramel Moelleux,
Glace Moelleuse à la Vanille.

38,00 €

« BARCELONE 1992 »

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

Le Médaillon de Foie Gras de Canard Cuit au Torchon,
Marmelade de Pommes, Confit de Pommes Vertes,
une Belle Tartine de Montagne.

Ou

Les Escargots, Mitonné de Pates Cœur de Blé,
Champignons et Jambon de Savoie, Œufs de Caille Mollets,
Emulsion à l'Ail Doux, Jus de Persil.

Ou

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

Ou

Le Velouté de Potirons,
Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée, un Trait d'Huile de Noisettes,
Cubes de Brioche Torrifiés.

...

Notre Véritable Quenelle de Brochet,
Champignons Boutons, Ecrevisses, Jus de Carapaces, Riz Pilaf.

Ou

La Sélection du Marché aux Poissons de Rungis.

Ou

La Pluma de « Porc du Roc de Bataillé » en « 2 » Cuissons »,
Marinade Yakitori et Piment d'Espelette,
les Crozets « Alpina Savoie » en Gratin.

Ou

Le Pavé de Veau « Basse Température »,
Petites Pommes de Terre Rôties, Jus Parfumé à la Cardamome.

...

Fromage Blanc, Crème épaisse,
Confit de Fruits Rouges et de Myrtilles.

Ou

Assiette de Trois Fromages Affinés.

...

Vacherin à la Minute, Glace Marron, Morceaux de Marrons Marinés,
Vermicelles Marron, Meringue et Vraie « Chantilly ».

Ou

Le Moelleux Chocolat Noir, Cœur Coulant,
un Trait de Chocolat Noir, Emulsion Verveine. – Attente 10 minutes –

Ou

Le Snickers « Revu »,
Mousse Chocolat Noir, Glace Nougat, Granola de Cacahuètes,
Traits de Chocolat et Caramel.

Ou

Le Soufflé Glacé Chartreuse,
Croustillant Chocolat Noir et Riz Soufflé, un trait de Chocolat, Opaline Noix.

PREMIERE MI-TEMPS

Le Médaillon de Foie Gras de Canard Cuit au Torchon,
Marmelade de Pommes, Confit de Pommes Vertes,
une Belle Tartine de Montagne. 16,50 €

Tartare de Bœuf « Charolais » – *Origine France* –
Assaisonné par nos Soins, Cru ou Aller et Retour.
Grosses Frites. L 200 gr. : 17,50 €
XXL 400 gr. : 29,00 €

Tartare de Bœuf « Charolais » – *Origine France* – à l'Italienne,
Assaisonné par nos Soins, Tomates Confites,
Ciboulette, Parmesan et Huile d'Olives, Grosses Frites. L 200 gr. : 18,50 €
XXL 400 gr. : 31,00 €

Carpaccio de Bœuf, Jeunes Pousses de Mesclun,
Légumes Croquants, Copeaux de Parmesan et Pesto. L 100 gr. : 14,50 €
XXL 200 gr.: 21.50 €

Le Carpaccio de Noix de Saint Jacques,
Purée de Topinambours, Huile de Noisette et Mikado de Pain de Mie,
Condiment, Amandes et Jambon de Savoie. 12.00 €

L'Assiette de Jambon « Pata Négra », Beurre et Condiments. 16.00 €

La Terrine de Canard, Foie Gras et Pistaches,
Confiture D'Echalotes, Petite Verdure, une Opaline de Montagne. 13.00 €

Les Escargots, Mitonné de Pâtes « Cœur de Blé »,
Champignons et Jambon de Savoie, Œufs de Caille Mollets,
Emulsion à l'Ail Doux, Jus de Persil. 15.00 €

Mesclun, Petites Herbes, Tomates Confites,
Pignons de Pin Torréfiés et Vinaigrette Balsamique L : 6.50 €
XXL : 11,00 €

Mesclun, Poires et Merlan de Bœuf Mariné,
Vinaigrette Citronnelle, Soja et Coriandre,
Copeaux de Légumes. L : 9.00 €
XXL : 15,00 €

Mesclun, Petites Pommes de Terre Rôties,
Saucisse de Morteau, Cubes de Comté,
Dés de Pain de Mie, un Œuf « Gras Cuit ». L : 9.00 €
XXL : 15,00 €

Le Velouté de Potirons,
Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée, un Trait d'Huile de Noisettes,
Cubes de Brioche Torréfiés. 13,00 €

UNE SPECIALITE DE SAVOIE.

La « Tartiflette », 18,00 €
Pommes de Terre, Lardons, Oignons et Reblochon,
Emulsion Fromagère, Jambon De Savoie, Jeunes Pousses de Mesclun.

DEUXIEME MI-TEMPS

Risotto Arborio, Champignons, Légumes d'Hier et d'Aujourd'hui, Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée, Jus de Poulet. 23.50 €

Les Ravioles de « La Mère Maury », Brochette de Saint Jacques, Ecume de coquillages. L : 19.00 €
XXL: 27.50 €

Notre Véritable Quenelle de Brochet, Champignons Boutons, Ecrevisses, Jus de Carapaces, Riz Pilaf. 20.00 €
– Attente 20 minutes –

LES POISSONS :

La Sélection du Marché aux Poissons de Rungis. 29.00 €

Le Filet de Rascasse Grillé Poché, Ecrasé de Pommes de Terre Rouillées, le Jus d'une Bouillabaisse. 20.00 €

Une Belle Sole Cuite « Meunière », Beurre Mousseux, Petites Pommes de Terre Fondantes. 40.50 €
– Attente 20 minutes –

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 « Hereford » – *Viande Maturée – Origine Irlande* – Emincée sur la Planche, « Sauce Choron ». 50.50 €
– Attente 20 minutes –

La Bavette de Bœuf, « Aberdeen Angus » -- *Origine UK* --, Emincé d'Echalotes, Mitonné de Légumes Verts et Pleurotes, le Jus. 18.00 €

La Pluma de « Porc du Roc de Bataillé » en « 2 » Cuissons », Marinade Yakitori et Piment d'Espelette, les Crozets « Alpina Savoie » en Gratin. 21.50 €

Le Pavé de Veau « Basse Température », Petites Pommes de Terre Rôties, Jus Parfumé à la Cardamome. 21.50 €

L'Andouillette « AAAAA », en « 2 » Cuissons, Sauce Chignin Bergeron et Moutarde de Meaux. 19.00 €

Le Cœur de Ris de Veau Grillé à la Plancha, Champignons, Jus de Veau. 32.00 €

La Souris D'agneau Braisée Longuement en Cocotte, Fine Mousseline de Pommes de Terre, Jus de Cuisson. 18.00 €

Le Magret de Canard, Tranché Gros, Sauce « Apicius », Gratin Dauphinois. L: 14.50 €
XXL: 24.50 €

Burger « Jackson Barjots », Pain Maison "Energus", Steak Haché, Oignons Blancs Confits, Pétales de Tomates, Crème de Reblochon, un Brin de Verdure, Grosses Frites. L: 15.00 €
XXL: 24.00 €

TROISIEME MI-TEMPS

LES FROMAGES :

Assiette de Trois Fromages Affinés.	7,50 €
Le Saint Marcelin Affiné de « La Mère Richard », un Brin de Verdure.	7,50 €
Fromage Blanc, Crème Epaisse, Confit de Fruits Rouges et de Myrtilles.	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 ».	7.00 €
Vacherin à la Minute, Glace Marron, Morceaux de Marrons Marinés, Vermicelles Marron, Meringue et Vraie « Chantilly ».	7.00 €
Le Moelleux Chocolat Noir, Cœur Coulant, un Trait de Chocolat Noir, Emulsion Verveine.	7.00 € – Attente 10 minutes –
Une Autre Tarte « Tatin », Cubes de Pommes, Sablé Breton, Caramel Moelleux, Glace Moelleuse à la Vanille	7.00 €
Le Snickers « Revu », Mousse Chocolat Noir, Glace Nougat, Granola de Cacahuètes, Traits de Chocolat et Caramel.	7.00 €
La Crème Renversée au Caramel, la Recette de ma Grand-mère, Glace Caramel aux Œufs.	7.00 €
Le Soufflé Glacé Chartreuse, Croustillant Chocolat Noir et Riz Soufflé, un trait de Chocolat, Opaline Noix.	7.00 €
La Salade d'Oranges, Thé et Cannelle, Pain de Gênes Agrumes.	7.00 €
Le Café Gourmand : Un Café et 4 Surprises Sucrées.	7,50 €

LES GLACES :

1 boule : 1,95 € - 2 boules : 3,50 € - 3 boules : 4,90 €

Glace Génépi, Génépi.	7,50 €
Sorbet Framboise, Eau de Vie de Framboises.	7,50 €
Sorbet Poire, Eau de Vie de Poire.	7,50 €