

# Menu Hiver 2026

## Entrées

- Entrée du Jour 8€
- Œufs durs, mayonnaise au raifort et pickles de Céleri branche 7€
- Soupe à l'Oignon gratinée façon Bistrot 8€
- Chèvre Croustillant  
Coleslaw de légumes acidulés 8€
- Nems au Poulet, Sauce Aigre-Douce 10€
- Saumon gravelax, Huile d'olive, Yaourt Grec aux Herbes 10€
- Calamars frits, Mayonnaise épicée 11€
- Foie gras de canard, chutney Pomme-Pruneau et pain toasté 14€

## Plats

- Plat du Jour 16€
- Ravioles végétales, Beurre de Sauge, Citron & Pecorino 15€
- Haut de cuisse de Poulet sans os Sauce au Satay 16€  
Riz Thaï & Crudités
- Burger CASA BARBARA 17€  
Pommes Frites & Salade de Saison
- Fish and chips Sauce Tartare, pommes frites 18€
- Tartare de bœuf au couteau « retour d'Asie » 19€  
Pommes frites
- Pavé de saumon rôti, 21€  
Riz vénéré, pousses d'épinard, Beurre blanc au citron
- Entrecôte grillée, Sauce Béarnaise 26€  
Pommes frites & Sucrine

## Desserts

- Baba au Rhum Crème Chantilly 8€
- Tarte au Citron fortement meringuée 8€
- Tarte Cookie façon Crème Brûlée 8€
- Tiramisu Tradition au Café 8€
- Crème Caramel 8€
- Œufs à la neige, Crème Anglaise Vanille  
& Pop-corn caramélisé au beurre salé 8€
- Omelette Norvégienne 10€
- Profiteroles à la Vanille, Sauce au chocolat 10€
- Glaces et Sorbets
  - 2 boules 6€
  - 3 boules 8€