



*Choix ferme et définitif
72 heures avant la venue
du groupe.*

*Restaurant fermé
dimanche et lundi.*

Hors samedi soir.

*Capacité d'accueil :
100 couverts.*

©GrildesBarbares



30€
PAR PERSONNE

40€
LE SOIR

Le GRIL des BARBARES

- MENU COMMUN
À TOUS LES PARTICIPANTS -

Kir au vin blanc

ENTRÉE :

Salade Médiévale (salade, gésiers confits,
noix, croûtons, tomates)

Ou

Assiette du Petit Fermier «Spécialité»
(salade, chèvre rôti à l'huile d'olive et herbes
de Provence, toasts grillés)

Ou

Terrine Campagnarde et ses Rillettes

PLAT :

Poisson du moment

Ou

Bavette d'Aloyau Grillée

(accompagné de pommes de terre cuites au four
et de crème ciboulette)

DESSERT :

Crème Brûlée et sa Cassonade

Ou

Charlotte aux Fruits Rouges et son coulis

Ou

Entremet Chocolat Poire et sa Crème Anglaise

1/4 de vin
par personne



- Supplément fromage : 4,50€ par personne
- Supplément café: 1,50€ par personne