



La Table de Biar

# LA TABLE DE BIAR

*La cuisine au rythme des saisons*

Toute notre équipe vous souhaite la bienvenue dans ce lieu où la nature nous offre ce qu'elle a de plus beau.

Nous sommes ravis de vous proposer une cuisine gourmande, saisonnière et respectueuse, et sommes particulièrement fiers de travailler avec des producteurs passionnés.

Avec l'immense plaisir de partager un moment heureux, spontané et généreux,

Excellente dégustation.



## La Table de Biar

Ici, pas besoin de carte : le Chef vous invite à un voyage gourmand pensé pour le plaisir de la table.

On s'installe et on se laisse porter.

Plus qu'un repas, c'est une expérience à partager dans la convivialité et la découverte.

Il vous propose différents menus privilégiant les circuits courts et les acteurs locaux.

Tout en confiance, laissez-vous surprendre.

Mathieu Garcin  
Chef de Cuisine



## La Table de Biar

### Menu Biar

#### *Menu Confiance en 2 Temps*

Entrée • Plat ou Plat • Dessert  
32 €

*Menu servi pour l'ensemble de la table*

*Servi du mardi au vendredi pour le service du déjeuner seulement*

*~ Hors jours fériés ~*

### Menu Domeni

#### *Menu Confiance en 3 Temps*

Entrée • Plat • Dessert ou Plateau Fromages (5€ supp.)  
42€

Accords Mets et Vins 3 Verres  
27 €

*Menu servi pour l'ensemble de la table*

Le tableau des allergènes est à votre disposition.

N'hésitez pas à nous solliciter pour le consulter.

Viandes origine France

*Les prix sont indiqués en euros, toutes taxes comprises et service compris*



## La Table de Biar

### Menu Manso

#### Menu Confiance en 4 Temps

Entrée • Plat • Plateau Fromages • Dessert  
59 €

Accords Mets et Vins 4 Verres  
36 €

*Menu servi pour l'ensemble de la table*

### Menu Les Folies

#### Menu Confiance en 6 Temps

Entrée • Plat Poisson • Plat Viande • Fraicheur • Plateau Fromages • Dessert  
69 €

Accords Mets et Vins 5 Verres  
45 €

*Menu servi pour l'ensemble de la table  
Disponible jusqu'à 13h30 le midi et 20h30 le soir*

Le tableau des allergènes est à votre disposition.  
N'hésitez pas à nous solliciter pour le consulter.  
Viandes origine France

*Les prix sont indiqués en euros, toutes taxes comprises et service compris*



## La Table de Biar

### Menu Enfant

**POISSON DE MÉDITERRANÉE**

ou

**VIANDE**

Accompagné de pommes de terre rôties et légumes de saison.

**DESSERT**

Pour les enfants jusqu'à 11 ans

Boisson • Plat • Dessert

22€

# Le Brunch du Dimanche

de 11h30 à 14h00



**La Table de Biar**

46 € pour les grands  
32 € pour les petits

## La Formule comprend

Boissons chaudes  
(café, thé, chocolat chaud)  
Jus de Fruits frais  
de la Maison Kookabarra

Viennoiseries  
Pain de notre Boulanger

L'Avocado Toast & Saumon Fumé  
Oeufs Bénédicte & Bacon Croustillant  
Charcuteries Porc Duroc  
Tomme de Brebis

Salade Fraîcheur  
Fraises & Cerises au Sureau  
Brioche perdue Praliné noisette

*Viandes origine FRANCE  
Prix Net TTC, service compris  
Allergènes affichés au bar*

# Suppléments à la carte

## Côté Salé

L'avocado toast & saumon fumé 16 €

Oeuf Bénédicte & Bacon grillé 13 €

Charcuteries Duroc & fromage 17 €

Bacon croustillant 6€

Saumon fumé (100g) 8€

Pièce de volaille 14 €

## Côté Sucré

Pancake & son topping 8 €

Gaufre & son topping 8€

Brioche perdue Praliné noisette 9 €

Fraîcheur de fraises & cerises 8 €

Viennoiseries 6€

(Croissant, Pain chocolat, Baguette)

## Les Oeufs

Oeufs brouillés, au plat ou coque 6€

Omelette 8€

(Nature, Fromage, Ciboulette)

*Viandes origine FRANCE  
Prix Net TTC, service compris  
Allergènes affichés au bar*