



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€



La Table de Biar

*Brunch du Dimanche
de 11h30 à 13h30*

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 Bénédictes & Bacon Croustillant
Charcuteries Porc Duroc
Fromages de Brebis et Chèvre

Salade Fraîcheur
aux fruits de saison
Brioche perdue Praliné noisette

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