

RESTAURANT
LES 2 BARGES



Plan d'eau de
Courtavon

Restaurant Les 2 Barges

LA CARTE

RESTAURANT
LES 2 BARGES



Plan d'eau de
Courtavon

LES 2 BARGES

RESTAURANT - LA CARTE

NOS PLANCHETTES A PARTAGER

- **MIXTE** - 2 pers: 7.00€ / 4 pers : 12.00€

Charcuteries variées et assortiment de fromages

- **FRAICHEUR (De Juillet à Septembre)** - 2 pers: 8.00€ / 4 pers : 14.00€

Tranches de melon frais enrobées de Jambon cru.

- **CROUSTY** - 2 pers: 11.00€ / 4 pers : 17.00€

Assortiment de sticks panés au camembert et à la mozzarella, onion rings

- **CARNIVORE** - 2 pers: 14.00€ / 4 pers : 20.00€

Filet de bœuf façon rosbeef, sauce tartare

- **ITALIENNE** - 2 pers: 15.00€ / 4 pers : 21.00€

Jambon cru, assortiment de légumes marinés et son gorgonzola crémeux

NOS SALADES

- **LA VIGNERONNE** - Entrée: 8.10€ / Plat: 10.30€

Salade, cervelas, emmental, oignons

- **LA CESAR** - Entrée: 9.70€ / Plat: 13.50€

Salade, aiguillettes de poulet panées, tomates cerises, œuf, copeaux de parmesan, oignons frits

- **LA CROUSTY** - Entrée: 9.70€ / Plat: 13.50€

Salade, assortiment de sticks panés au camembert et à la mozzarella, onion rings, tomates cerises.

- **L'OCEANE** - Plat: 16.50€

Saumon fumé, noix de Saint-Jacques poêlées, câpres, citron

- **L'ITALIENNE** - Plat: 18.50€

Salade, fromage au choix (burrata ou gorgonzola crémeux), jambon cru et assortiment de légumes marinés.

NOS CARPACCIOS

- **LE CLASSIQUE** - 14.90€

Fines tranches de bœuf cru "Black Angus", roquette, tomates cerises, huile d'olive et copeaux de Parmesan.

- **LE VEGGY** - 12.90€

Fines tranches de tomates anciennes et de mozzarella, basilic frais et copeaux de parmesan

RESTAURANT
LES 2 BARGES



plan d'eau de
Courtavon

LES 2 BARGES

RESTAURANT - LA CARTE

NOS TARTES FLAMBEES

- **TRADITIONNELLE** - 8.90€

Lardons, oignons

- **GRATINEE** - 9.50€

Lardons, oignons, emmental

- **FORESTIERE** - 9.90€

Lardons, oignons, champignons de Paris

- **FORESTIERE Gratinée** - 10.90€

Lardons, oignons, champignons de Paris, emmental

- **ALSACIENNE** - 10.90€

Lardons, oignons, munster

- **SAUMON** - 11.50€

Saumon fumé, oignons, câpres, roquette

- **ITALIENNE** - 13.50€

Gorgonzola crémeux, légumes marinés, jambon cru, roquette

NOS PIZZAS

- **MARGHERITA** - 10.20€

Sauce tomate, mozzarella

- **REINE** - 10.70€

Sauce tomate, jambon, champignons, mozzarella

- **BOLO** - 12.50€

Sauce tomate, viande de bœuf hachée, mozzarella

- **CHORIZO** - 11.50€

Sauce tomate, chorizo, olives, mozzarella

- **SAUMON** - 13.90€

Base crème, saumon fumé, câpres, olives, roquette, parmesan

- **ITALIENNE** - 14.90€

Sauce tomate, gorgonzola crémeux, légumes marinés, jambon cru, roquette

VOUS NE SAVEZ PAS LAQUELLE CHOISIR ?
LES 2 BARGES PRESENTENT LA PIZZA "MOITE-MOITE".

- **MOITE-MOITE** - 15.50€

Choisissez vos 2 moitiés de pizza parmi la carte ci-dessus

RESTAURANT
LES 2 BARGES



plan d'eau de
Courtavon

LES 2 BARGES

RESTAURANT - LA CARTE

NOS SPECIALITES ALSACIENNES

- **CHOUCROUTE** - 16.50€
- **BOUCHEES A LA REINE** - 15.50€
Accompagnées de nouilles d'Alsace
- **JARRET GRILLE** - 16.30€
Accompagné de frites maison
- **JARRET GRILLE AU MUNSTER** - 17.30€
Accompagné de frites maison

NOS PATES

- **SPAGHETTI CREME-CHAMPIGNON** - 10.20€
- **SPAGHETTI BOLOGNAISE** - 10.90€
- **SPAGHETTI SAUMON FUME** - 12.50€

NOS VIANDES

- **FILET DE BOEUF SUR PIERRE CHAUDE** - 29.90€

Cette magnifique pièce de bœuf de 250 grs, made in Elsass, vous sera servie sur une pierre volcanique à 300°

Dégustez la comme vous l'aimez, en la faisant « chanter » quelques instants sur la pierre pour retrouver le goût authentique de la viande tout juste saisie ou en la laissant tranquillement prendre la chaleur sur cette pierre.

En accompagnement, de véritables frites maison, de la salade verte et faites vos choix parmi nos sauces (roquefort, crème champignon, parmesan ou poivre)

- **CROUSTADE DE FILET DE BOEUF** - 18.50€

Vol au vent, émincé de filet de bœuf, sauce crème champignons, accompagné de nouilles d'Alsace

- **CORDON BLEU DE VOLAILLE** - 18.90€

L'authentique escalope de volaille roulée autour de jambon et de fromage, puis panée. Servi avec des pommes de terre sautées (comme faisait ma grand-mère)

- **ESCALOPE DE VOLAILLE GRILLEE OU AVEC UNE SAUCE AU CHOIX** - 14.50€

En accompagnement, de véritables frites maison et faites vos choix parmi nos sauces (roquefort, crème champignon, parmesan ou poivre)

NOS BURGERS

- **LE CHEESEBURGER** - 11.50€

Steak haché(180grs) 100% charolais, salade, cheddar, tomate, oignons

- **LES 2 BARGES** - 14.90€

Mozzarella, sauce parmesan, steak haché(180grs) 100% charolais, roquette, oignons, tomate, le tout entre deux galettes de pommes de terre.

- **L'ITALIEN** - 14.90€

Gorgonzola crémeux, légumes marinés, steak haché(180grs) 100% charolais et sa tranche de jambon cru, roquette, pain aux olives

RESTAURANT
LES 2 BARGES



Plan d'eau de
Courtavon

LES 2 BARGES

RESTAURANT - LA CARTE

NOTRE MENU JUNIOR - 10.50€

Au choix:

- Steak haché(180grs)
- Escalope de volaille à la crème
- Aiguillettes de poulet panées
- Cheeseburger
- Spaghettis à la bolognaise

Accompagnement au choix (Frites, pâtes, légumes du moment)

+ Une boisson sans alcool au choix
(Hors cocktail)
+ Une glace 2 boules
(parfum au choix)

NOTRE PLAT DU JOUR DU MIDI

Un PLAT du jour vous sera proposé tous les midis du mercredi au vendredi inclus.

PLAT DU JOUR FAIT MAISON - 9.50€

RESTAURANT
LES 2 BARGES



plan d'eau de
Courtavon

LES 2 BARGES

RESTAURANT - LA CARTE

LE P'TIT COIN DES GOURMANDS

NOS FAITS MAISON

- TARTE DU MOMENT - 4.90€
- DESSERT DU MOMENT - 5.20€



NOS GLACES DE LA MAISON ALBA

- NOS PARFUMS DE CREMES GLACEES

Banane marbrée chocolat / Café / Chocolat pépites /
Fraise / Noix de coco / Nuti / Vanille

- NOS PARFUMS DE SORBET

Citron / Framboise / Melon / Schtroumpf

- NOS COUPES INCONTOURNABLES

Bananes des Iles - 7.30€

Crème glacée noix de coco et banane marbrée, sauce chocolat maison,
morceaux de bananes, coco râpée, chantilly

Dame Blanche - 7,30€

Crème glacée vanille, sauce chocolat maison, chantilly

Café Liégeois - 7,30€

Crème glacée café et vanille, véritable café froid, chantilly

Chocolat Liégeois - 7,30€

Crème glacée chocolat et vanille, sauce chocolat maison, chantilly

Coupe Prohibition - 7,50€

2 boules de sorbet au choix avec alcool (Marc de Gewurtz, Poire Williams,
Framboise ou Mirabelle)

PARFUM AU CHOIX

- 1 BOULE - 2.00€
- 2 BOULES - 3.80€
- 3 BOULES - 5.20€
- SUPPLEMENTS - 1.50€
(Chantilly ou coulis fait maison)

- NOS COUPES DE SAISON

Fraise Melba - 7.30€

Crème glacée fraise et vanille, coulis de fraise, morceaux de fraises, Chantilly

Fraicheur Melon (De Juillet à Septembre) - 7,30€

Crème glacée melon et vanille, coulis de fraise, morceaux de melon, Chantilly

- LE COIN DES ENFANTS

La coupe Schtroumpf- 4.90€

Sorbet Schtroumpf et crème glacée nuti, bonbons smarties, chantilly

RESTAURANT
LES 2 BARGES



plan d'eau de
Courtavon

LES 2 BARGES

RESTAURANT - LA CARTE

NOS BOISSONS FRAICHES

- Jus de fruits et nectars 25cl: 3.20€
Orange, ananas, banane, fraise, pomme, tomate
- Coca-Cola, Coca Zéro 33cl: 3.20€
- Schweppes, Orangina 25cl: 3.20€
- T-glacé pêche, Pom de Lisbeth 33cl: 3.20€
- Sirop à l'eau 25cl: 2.20€
Grenadine, citron, orgeat, pêche, fraise, menthe (au choix)
- Limonade 25cl: 2.50€
- Diabolo ou Radeau 25 cl: 2.70€
- Lisbeth bleue, rouge ou verte
33cl: 2.40€ - 50cl: 3.00€ - litre: 4.00€
- Perrier 33cl: 3.20€
- Supplément de sirop ou tranche 0.20€

NOS BOISSONS CHAUDES

- CAFE EXPRESSO

Petit: 1.90€ - Grand: 2.70€

- CAFE CREME

Petit: 2.10€ - Grand: 2.90€

- DECAFEINE

Petit: 2.00€ - Grand: 2.70€

- THE OU INFUSION : 3.00€

- THE AU LAIT : 3.10€

- LATTE MACCHIATO : 4.20€

Le latte macchiato est une boisson chaude réalisée à partir d'un espresso, de lait chaud et de mousse de lait

- CAPUCCINO : 3.70€

Le Cappuccino constitue un café surmonté généreusement d'une légère mousse de lait

- CHOCOLAT CHAUD: 3.20€

- IRISH COFFEE: 7.10€

Boisson faite de café chaud sucré et de whisky, recouverts de crème chantilly

RESTAURANT
LES 2 BARGES



plan d'eau de
Courtavon

LES 2 BARGES

RESTAURANT - LA CARTE

Les boissons alcoolisées

NOS BIERES PRESSION

- FISCHER TRADITION - Blonde

25cl: 3.00€ - 33cl: 3.50€ - 50cl:5.70€ - Pichet Litre: 10.90€

- Edelweiss - Blanche

25cl: 3.80€ - 33cl: 4.60€ - 50cl:7.10€ - Pichet Litre: 12.90€

- Dorelei - Ambrée

25cl: 3.80€ - 33cl: 4.60€ - 50cl:7.10€ - Pichet Litre: 12.90€

- Amer, Cynar ou Picon

25cl: 3.80€ - 33cl: 4.60€ - 50cl:7.10€ - Pichet Litre: 12.90€

- Monaco, Tango ou Bière au sirop

25cl: 3.20€ - 33cl: 3.70€ - 50cl:6.10€ - Pichet Litre: 11.20€



NOS APERITIFS

- RICARD 2cl: 2.50€

- MARTINI ROUGE OU BLANC 4cl: 3.00€

- KIR ALSACE 10cl: 3.00€

Vin blanc avec au choix crème de cassis, myrtille ou pêche

- KIR Crémant la coupe 12cl: 4.70€

Crémant avec au choix crème de cassis, myrtille ou pêche

- APEROL SPRITZ: 6.80€

Apérol 4cl, Prosecco Riccadonna 8cl, eau gazeuse, rondelle d'orange

- CAMPARI SPRITZ: 6.80€

Campari 4cl, Prosecco Riccadonna 8cl, eau gazeuse, rondelle d'orange

- HUGO SPRITZ: 6.80€

Liqueur Fiorente(Fleur de sureau) 4cl, Prosecco Riccadonna 8cl, eau gazeuse

- GIN BICKENS Rosé Pamplemousse: 7€

Gin 4cl, Schweppes Tonic



RESTAURANT
LES 2 BARGES



plan d'eau de
Courtavon

LES 2 BARGES

RESTAURANT - LA CARTE

Les digestifs et spiritueux

LES RHUMS

- DIPLOMATICO 4cl: 7.50€
- DON PAPA 4cl: 7.50€
- Maison La Mauny Spiced (Rhum Français AOC Martinique) 4cl: 7.50€
- Maison La Mauny XO (Rhum Français AOC Martinique) 4cl: 9.00€
- Trois Rivières triple millésime (Rhum Français AOC Martinique) 4cl: 9.00€

LES ALCOOLS BLANCS

- Marc de Gewurtz 4cl: 5.50€
- Poire Williams 4cl: 5.50€
- Framboise 4cl: 5.50€
- Mirabelle 4cl: 5.50€

LES DIGESTIFS

- Baileys 4cl: 4.50€
- Limoncello 4cl: 5.50€
- Génépi 4cl: 6.00€
- Whisky 4cl: 6.00€
- Vodka 4cl: 6.00€
- Chartreuse 4cl: 6.50€
- Porto 4cl: 7.00€
- Cognac 4cl: 8.00€

RESTAURANT
LES 2 BARGES



Plan d'eau de
Courtavon

LES 2 BARGES

LES VINS - LA CARTE

LES VINS ROUGES

Chili

El Chivo Merlot

Vin gourmand avec des tanins doux et des notes de fruits rouges mûrs en bouche

Verre 12cl: 4.00€ - Pichet 25cl: 8.00€ - Pichet 50cl: 16.00€ - Bouteille 75cl: 22,00€

Italie

Primitivo Pouilles IGT

Puissant, rond et harmonieux, tanins veloutés et plaisants au palais

Verre 12cl: 4.00€ - Pichet 25cl: 8.00€ - Pichet 50cl: 16.00€ - Bouteille 75cl: 22,00€

Vallée du Rhône

Crozes Hermitage AOP « sens » - Domaine Fayolle

Puissant, rond et harmonieux, tanins veloutés et plaisants au palais

Verre 12cl: 6.00€ - Pichet 25cl: 12.00€ - Pichet 50cl: 24.00€ - Bouteille 75cl: 33,00€

Lubéron AOP « Souleu E Terraine » - Château Fontvert

La bouche est élégamment structurée. Elle se déploie sur des notes de mûre, de cassis et de cacao puis s'étend en une finale poivrée harmonieuse.

Verre 12cl: 5.00€ - Pichet 25cl: 11.00€ - Pichet 50cl: 22.00€ - Bouteille 75cl: 28.00€

Costières de Nîmes AOP « Qu'es Aquo » - Château d'Or et de Gueules

Vieux Carignan de 80 ans. Les tanins sont charnus et soyeux à la fois. Arômes de cerises kirchées associés à des notes de sous-bois. La bouche est de velours, la finale confère une grande finesse à ce nectar.

Verre 12cl: 6.50€ - Pichet 25cl: 12.00€ - Pichet 50cl: 24.00€ - Bouteille 75cl: 35,00€

Bordeaux

Côtes de Blaye AOP - Château La Rose Bellevue

Un boisé joliment fondu évoluant vers un bouquet délicat de fruits rouges, cerise noire et myrtille.

Verre 12cl: 3.50€ - Pichet 25cl: 7.00€ - Pichet 50cl: 13.00€ - Bouteille 75cl: 19,00€

Languedoc - Roussillon

Corbières AOP « Cuvée du Bicentenaire » - Château Etang des Colombes

Arômes de fruits confits. Long et puissant en bouche, velouté avec des tanins présents, arrondis, riches en fruits mûres.

Verre 12cl: 4.50€ - Pichet 25cl: 9.00€ - Pichet 50cl: 17.00€ - Bouteille 75cl: 25,00€

RESTAURANT
LES 2 BARGES



Plan d'eau de
Courtavon

LES 2 BARGES

LES VINS - LA CARTE

LES GRANDS VINS

Bourgogne

Chassagne-Montrachet AOP « 1er Cru Morgeot » - Domaine Chapelle & Fils

Belle robe cerise noire d'une belle intensité. Le nez est marqué par les fruits noirs et rouges, avec des notes toastées. La bouche est élégante avec de la finesse et une belle longueur en fin de bouche. Vin avec beaucoup de profondeur.

Bouteille 75cl: 59,00

Vallée du Rhône

Vacqueyras AOP « 1717 » - Domaine Arnoux & Fils

La sélection rigoureuse de vignes de plus de 50 ans associée à un élevage exceptionnel de 37 mois en fûts de chêne procure un caractère hors du commun à ce vin. Complexité, belle texture, tanins soyeux, arômes explosifs, longue finale, bien des éléments définiront l'expérience que vous allez vivre.

Bouteille 75cl: 65,00

Bordeaux

Margaux AOP « Blason d'Issan » 2nd Vin du Château d'Issan (3ème Grand Cru classé de 1855)

Ce Grand Vin présente une robe grenat foncé aux reflets mauves. Nez frais, floral, parfumé. Il offre des arômes de fruits noirs : cassis, myrtille, mûre. Tanins soyeux. Souple, velouté et harmonieux.

Bouteille 75cl: 59,00

RESTAURANT
LES 2 BARGES



Plan d'eau de
Courtavon

LES 2 BARGES

LES VINS - LA CARTE

LES VINS D'ALSACE...ET +

Riesling Cuvée Emile Willm Domaine Willm – Réserve Barr

Verre 12cl: 3.90€ - Pichet 25cl: 7.00€ - Pichet 50cl: 14.00€ - Bouteille 75cl: 20,40€

Pinot Gris Réserve de la maison Albrecht

Verre 12cl: 4.50€ - Pichet 25cl: 8.00€ - Pichet 50cl: 16.00€ - Bouteille 75cl: 24,00€

Muscat d'Alsace Signature Domaine Wolfberger

Verre 12cl: 4.50€ - Pichet 25cl: 8.00€ - Pichet 50cl: 16.00€ - Bouteille 75cl: 24,00€

Sylvaner « Vieilles Vignes, Amphithéâtre »

Très complexe au nez, où se mêlent des notes florales et fruitées.

La longueur et la persistance de sa structure sauront attiser votre curiosité.

Verre 12cl: 4.50€ - Pichet 25cl: 8.00€ - Pichet 50cl: 16.00€ - Bouteille 75cl: 24,00€

Étoile de Rose

Belle robe or soutenue, avec des reflets roses.

Bouquet fin et minéral, mêlé aux arômes délicats de fruits rouges, typiques du cépage Pinot Noir. Vin souple et rond, fruité. On retrouve le côté minéral, qui apporte harmonie et équilibre. Un vin à la structure raffinée, et une belle longueur en fin de bouche.

Verre 12cl: 4.50€ - Pichet 25cl: 8.00€ - Pichet 50cl: 16.00€ - Bouteille 75cl: 24,00€

LES VINS ROSES

Corse - Ile de Beauté IGP San Pieru

Libère de fins arômes de petits fruits rouges et de fleurs de garrigue.

Le palais est parfaitement équilibré sur une belle fraîcheur.

Gourmand, il offre une finale légèrement épicée.

Verre 12cl: 3.50€ - Pichet 25cl: 7.00€ - Pichet 50cl: 14.00€ - Bouteille 75cl: 18,00€

Provence - Côte de Provence AOP Château Mouresse

Evoque les agrumes mais aussi des notes florales (aubépine).

Élégant et croquant il présente une belle longueur.

Bouteille 75cl: 24,00€

LES PETILLANTS

Crémant d'Alsace Brut - AOP Crémant d'Alsace Wolfberger

La coupe 12cl: 4.50€ - Bouteille 75cl: 23,80€

Champagne Louis ROEDERER Brut Premier

La coupe 12cl: 9.50€ - Bouteille 75cl: 57,00€