



La Brasserie du Golf de Barbaroux vous accueille de 12h00 à 14h30

Pour commencer

Sashimi de bœuf mi cuit pané aux graines de pavot (entrée 100g ou plat 200 g) <i>Semi cooked beef sashimi breaded with poppy seeds (starter or main course)</i>	17€/24€
Burratina dans son Gaspacho <i>Burratina cheese in a cold spicy tomato soup</i>	13€
Encornets farcis, duxelle de champignons, salade de jeunes pousses d'épinards <i>Stuffed squid mushroom duxelle, baby spinach salad</i>	14€
Multicolore saumon, courgette, avocat, vinaigrette Maracuja (<i>fruit de la passion</i>) <i>Multicolored salmon, zucchini, avocado, Maracuja vinaigrette</i>	13€
« Nama Harumaki », rouleau de printemps, soja, cébette, carotte, concombre, menthe, crevette, vermicelle <i>Spring rolls, soy, cebette carrot, cucumber, mint, shrimp and vermicell</i>	13€

Pour 2 personnes

Bruschetta, sauce tomate, champignons de Paris, jambon cru, dés de chèvre, pistou de roquette, gruyère râpé <i>Bruschetta, tomato sauce, button mushrooms, raw ham, diced goat cheese, arugula pesto, grated gruyere</i>	20€
« Hitokuchi » sashimi de bœuf / caviar d'aubergine / Multicolore de saumon <i>« Une bouchée » des 3 entrées à partager .</i>	25€

Pour continuer

Entrecôte Irlandaise 300 gr, frites maison <i>Irish steak 300 gr, french fries</i>	27€
Gigot d'agneau, (200 g Irlande) jus au serpolet, garniture printanière <i>Braised lamb, (Ireland 200g) spring vegetables wild thym juice</i>	24€
Filet de Loup en barigoule d'artichauts violets <i>échalotes, carottes, lard fumé</i> <i>Panfried plounder fish filet, traditional artichoke fricassée</i>	25€
Fondant de Porc Laqué <i>Laquered Pork ribs</i>	24€
Gambas bleue Risotto arborio tomaté, sauce Sour Mash <i>Blu gambas risoto tomato whisky sauce.e</i>	25€

Prix nets TTC, service compris

Pâtes

Casarecce sauce piperade, poivrons, tomates, dés de poulet relevés au piment d'Espelette	19€
<i>Casarecce piperade sauce, peppers, tomatoes, diced chicken seasoned with Espelette pepper</i>	
Linguine au pistou, Parmigiano Regiano AOP, tomates cerises confites	17€
<i>Linguine with pistou, Parmigiano Regiano PDO, candied cherry tomatoes</i>	

Sur le pouce

Club Sandwich, frites et / ou salade	20€
Salade Niçoise	18€
<i>Cœur de laitue, mesclun, poivron vert, artichaut, radis rose, tomate, fève, cebette, oignons nouveaux, anchois, basilic, thon, œuf dur, olives</i>	
Hamburger / Cheeseburger, Frites et / ou salade	20€
<i>Bœuf Charolais 200g, buns burger brioché</i>	
Chicken burger, Frites et / ou salade	20€
Tartare classique Frites et / ou salade	19€
Tartare Thaï (Nuoc-mam, gingembre, sauce soja, sésame), Frites et / ou salade	20€
Omelette Jambon, fromage, fines herbes, frites et/ou salade	14€

Pour finir

Tarte au citron vert, praliné de coco	9€
<i>lime pie, crispy coconut topping</i>	
Profiterole mousse de chocolat Valrhona, fève « Kidavoa » de Madagascar	9€
Tartelette aux Abricots, crémeux d'amandes et coulis d'Abricots	10€
<i>Apricot pie</i>	
Ile flottante smoothie fraise infusion légère de Get 27,	9€
<i>ile flottante on a strawberry smoothie sented with mint liquor</i>	
Dôme Vanillé sur son sablé, émulsion de Melon	8€
<i>vanilla panna cota melon flavour</i>	
Fromage frais de Cabasse 110 g	11€
<i>Fresh cheese from Cabasse 110 g</i>	
Salade de fruits	9€
<i>Fresh fruit salad</i>	
Café ou thé gourmand	9€
<i>Coffee or tea with sweets</i>	

Prix nets TTC, service compris



LES FORMULES POUR LE DEJEUNER

Formule à 30 €

(Starter & Main course & Dessert)

Entrée du jour

Plat du jour

Dessert du jour

(sauf dimanche et jours fériés)

(except Sunday and national days)

Menu enfant 16 €

Steak haché (viande française)

ou jambon

ou Filet de volaille pané aux cornflakes

Garniture frites ou pâtes

+

1 glace 2 boules

+

1 boisson

Children menu 16 €

Chopped steak or ham and chicken breast french fries or paste

+ 2 scoops ice + 1 drink

Formule à 26 €

Starter & Main course/Main course & Dessert

Entrée du jour

Plat du jour

Ou

Plat du jour

Dessert du jour



La Brasserie du Golf de Barbaroux vous accueille de 19h30 à 21h30

Sashimi de bœuf mi cuit pané aux graines de pavot (entrée 100g ou plat 200 g) <i>Semi cooked beef sashimi breaded with poppy seeds(starter or main course)</i>	17€/24€
Burratina dans son Gaspacho <i>Burratina cheese in a cold and spicy tomato soup</i>	13€
Encornets farcis, duxelle de champignons, salade de jeunes pousses d'épinards <i>Stuffed squid mushroom duxelle, baby spinach salad</i>	14€
Multicolore saumon, courgette, avocat, vinaigrette Maracuja (<i>fruit de la passion</i>) <i>Multicolored salmon, zucchini, avocado, Maracuja vinaigrette</i>	13€
« Nama Harumaki », rouleau de printemps, soja, cébette, carotte, concombre, menthe, crevette vermicelles <i>Spring rolls, soy, cebette, carrot, cucumber, mint, shrimp, vermicell</i>	13€

Pour 2 personnes

Bruschetta, sauce tomate, champignons de Paris, jambon cru, dés de chèvre, pistou de roquette, gruyère râpé <i>Bruschetta, tomato sauce, button mushrooms, raw ham, diced goat cheese, arugula pesto, grated gruyere</i>	20€
« Hitokuchi » sashimi de bœuf / caviar d'aubergine / Multicolore de saumon <i>« Une bouchée » des 3 entrées à partager .</i>	25€

Pour continuer

Gigot d'agneau, (<i>200 g Irlande</i>) jus au serpolet, garniture printanière <i>Braised lamb, (Ireland 200g) spring vegetables wild thym juice</i>	24€
Filet de Loup en barigoule d'artichauts violets <i>échalotes, carottes lard fumé</i> <i>Seabass fish filet, traditional artichoke fricassée</i>	25€
Fondant de Porc Laqué Légumes fondants <i>navet, poireaux, carottes, pommes de terre</i> <i>Lacquered pork ribs, vegetables, leeks, potato carrot</i>	24€
Gambas bleue Risotto arborio tomaté, sauce Sour Mash <i>Blu gambas risoto tomato whisky sauce</i>	25€
Onglet de bœuf, (<i>200 g Irlande</i>) carottes fanes, confit de pommes de terre à l'huile d'olive <i>Beef steak, (200 g Ireland) carrots, potatoes confit with olive oil</i>	28€

Prix nets TTC, service compris

Pour finir

Tarte au citron vert , praliné de coco <i>lime pie, crispy coconut topping</i>	9€
Profiterole mousse de chocolat Valrhona, fève « Kidavoa » de Madagascar	9€
Tartelette aux Abricots, crémeux d'amandes avec son coulis d'Abricots Apricot pie	10€
Ile flottante smoothie fraise infusion légère de Get 27, <i>ile flottante on a strawberry smoothie scented with mint liquor</i>	9€
Dôme Vanillé sur son sablé, émulsion de melon <i>Vanilla panna cotta, melon flavour</i>	8€
Fromage frais de Cabasse 110 g <i>Fresh cheese from Cabasse 110 g</i>	11€
Salade de fruits <i>Fresh fruit salad</i>	9€
Café ou thé gourmand <i>Coffee or tea with sweets</i>	9€

Sur le pouce

Club Sandwich , frites et / ou salade	20€
Salade Niçoise	18€
<i>Cœur de laitue, mesclun, poivron vert, artichaut, radis rose, tomate, fève, cebette , oignons nouveaux, anchois, basilic, thon, œuf dur, olives</i>	
Hamburger / Cheeseburger, Frites et / ou salade <i>Bœuf Charolais 200g, buns burger brioché</i>	20€
Chicken burger, Frites et / ou salade	20€
Tartare classique Frites et / ou salade	19€
Tartare Thaï <i>(Nuoc-mam, gingembre, sauce soja, sésame), Frites et / ou salade</i>	20€
Omelette Jambon, fromage, fines herbes , frites et/ou salade	14€

Prix nets TTC, service compris .



Notre Menu Gourmand du Soir 43 €

Burratina et son Gaspacho

Burratina cheese in a cold and spicy tomato soup

Encornets farcis, duxelle de champignons, salade de jeunes pousses d'épinards

Stuffed squid mushroom duxelle, baby spinach salad

Multicolore saumon, courgette, avocat, vinaigrette Maracuja (*fruit de la passion*)

Multicolored salmon, zucchini, avocado, Maracuja vinaigrette

Gigot d'agneau, (*200 g Irlande*) jus au serpolet, garniture printanière

Braised lamb, (Ireland 200g) spring vegetables wild thym juice

Filet de Loup en barigoule d'artichauts violets *échalotes, carottes lard fumé*

Seabass fish filet, traditional artichoke fricassée

Onglet de bœuf, (*200 g Irlande*) carottes fanes, confit de pommes de terre à l'huile d'olive

Beef steak, (200 g Ireland) carrots, potatoes confit with olive oil

Tarte au citron vert, praliné de coco

lime pie, crispy coconut topping

Profiterole mousse de chocolat Valrhona, fève « Kidavao » de Madagascar

Dôme vanillé sur son sablé, émulsion de Melon

Vanilla panna cotta, melon flavour

Prix nets TTC, service compris