

## DÉCOUVREZ BARBAROUX AUTREMENT !

*Hautes Ventes*



23  
GOLF CLUB  
BARBAROUX  
MAILLIERE

**BARBAROUX**

Golf, Hôtel & Spa

Suivez nos coulisses, nos événements  
et nos actualités en exclusivité.

**Scannez ici !**



FOLLOW US



FOLLOW US



# Carte Cocktail

|                                                      |     |                                                   |     |
|------------------------------------------------------|-----|---------------------------------------------------|-----|
| <b>Spritz</b> (15cl)                                 | 10€ | <b>Américano</b> (15cl)                           | 12€ |
| Apérol, Prosecco, eau gazeuse                        |     | Campari, Martini bl, dry, rouge, gin, eau gazeuse |     |
| <i>Variante : St Germain (12€), Campari (10€)</i>    |     |                                                   |     |
| <b>Mojito</b> (15cl)                                 | 10€ | <b>Moscow Mule</b> (12cl)                         | 12€ |
| Rhum, menthe, lime, sucre de canne, eau gazeuse      |     | Vodka, ginger beer, citron vert                   |     |
| <i>Variante : Fruit de saison (12€), Royal (14€)</i> |     | <b>Espresso Martini</b> (7cl)                     | 12€ |
| <b>Caïpirina</b> (8cl)                               | 10€ | Vodka, café, kahlua, sirop de canne               |     |
| Cachaça, citron, sucre de canne                      |     | <b>Cosmopolitan</b> (7cl)                         | 12€ |
| <b>Green Park Fizz</b> (12cl)                        | 10€ | Vodka, TripleSec, cranberry, citron               |     |
| Martini Blanc, sirop de concombre, tonic             |     | <b>Gin Fizz</b> (12cl)                            | 12€ |
| <b>Amaretto Sour</b> (10cl)                          | 10€ | Gin, sirop de canne, citron, eau gazeuse          |     |
| Amaretto, citron, sirop de canne                     |     | <b>Missy Martinez</b> (12cl)                      | 12€ |
| <b>BBX</b> (15cl)                                    | 10€ | Tequila, crème de passion, sirop vanille, citron  |     |
| Vin rosé, limonade, sirop de pamplemousse            |     | <b>Long Island</b> (12cl)                         | 14€ |
|                                                      |     | Rhum, vodka, gin, tequila, TripleSec, CocaCola    |     |

# Carte Mocktail

|                                                 |    |                                              |                      |
|-------------------------------------------------|----|----------------------------------------------|----------------------|
| <b>Granini Shake</b> (15cl)                     | 8€ | <b>Chose</b>                                 | 25cl : 3€, 50cl : 6€ |
| Jus Abricot, Ananas, Passion, Orange, Grenadine |    | Jus Pamplemousse, Schweppes                  |                      |
| <b>Virgin Mojito</b> (15cl)                     | 8€ | <b>Summer Peachy</b> (15cl)                  | 8€                   |
| Menthe, lime, sucre de canne, eau gazeuse       |    | Jus d'orange, pêche, citron, sirop grenadine |                      |

# Les Alcools (4cl)

**Tequila** : Olmeca (8€), Mezcal Mahani (12€), Patron Silver (14€)

**Vodka** : Absolut (8€), Grey Goose (12€)

**Rhum** : Havana 3ans (8€), Don Papa (10€), Diplomatico (10€), Gouverneur (15€)

**Gin** : Gibson (8€), Tanqueray (10€), Bombay Sapphire (10€), Generous (12€),

Monkey 47 (14€)

**Whisky** : Jack Daniels (8€), J&B (8€), Bulleit (10€), Haig Club (12€), Sexton (12€),

Delwhinnie 15ans (14€)

**Scotch/Bourbon** : Jameson (8€), Four Roses (10€), Aberlour (10€), Chivas 12ans (12€),

Lagavulin 16ans (16€)



BARBAROUX

Tous nos prix sont TTC, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

# Carte Boisson

## Les Eaux Minérales

|                                              |                       |
|----------------------------------------------|-----------------------|
| Castalie (Filtrée) : <i>Plate ou Gazeuse</i> | 50cl : 2.5€ 1L : 3.5€ |
| Vittel ; San Pellegrino                      | 50cl : 3.5€ 1L : 6€   |
| Perrier                                      | 33cl : 4€             |

## Les Softs

|                                                                 |                           |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------------|
| Coca Cola/Zéro/Cherry, Mona Citron/Pomme                        | 33cl : 3.5€               |
| Fanta, Orangina, Fuztea, Oasis, Schweppes tonic/agrumes; Sprite | 25cl : 3.5€               |
| Red bull                                                        | 25cl : 5€                 |
| Limonade Pression                                               | 25cl : 2.5€ ; 50cl : 3.5€ |

## Les Jus (Granini)

|                                                                      |           |
|----------------------------------------------------------------------|-----------|
| Ananas, Abricot, Orange, ACE, Pomme,<br>Pamplemousse, Tomate, Fraise | 25cl : 4€ |
|----------------------------------------------------------------------|-----------|

## Les Sirops

|                                                                                                                                                    |                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| Menthe, Grenadine, Citron, Fraise,<br>Pêche, Pamplemousse, Menthe Glaciale,<br>Pomme Verte, Anis, Orgeat, Violette,<br>Cassis, Cerise, Rancho Lime | 25cl : 2.5€ ; 50cl : 3.5€ |
| Diabolo Limonade                                                                                                                                   | 25cl : 3,7€ 50cl : 5.2€   |

## Les Bières

|                                             |                        |
|---------------------------------------------|------------------------|
| <b>Pression :</b> Heineken                  | 25cl : 3.5€, 50cl : 7€ |
| Fada                                        | 25cl : 4€ , 50cl : 8€  |
| Fada Blanche/Triple/IPA; Desperados, Corona | 33cl : 6€              |
| Cidre Appie                                 | 33cl : 5€              |
| 0% Heineken / Corona                        | 33cl : 4€              |

## Les Apéritifs

|                                                     |         |
|-----------------------------------------------------|---------|
| 3cl : Ricard, Patis 51                              | 6€      |
| 6cl : Martini Blanc/Rouge/Dry; Porto; Suze; Campari | 6€      |
| 12cl : Kir; Kir Royal (pêche, mûre, cassis)         | 7€; 12€ |



BARBAROUX

Tous nos prix sont TTC, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

# La Carte du Soir

## Les Premières Envies

*Les saveurs qui ouvrent l'appétit et rassemblent.*

|                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                         |                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| Velouté d'oignons caramélisés & châtaignes, œuf mollet coulant, croûtons dorés à l'ail<br><i>Velvety caramelized onion &amp; chestnut soup, soft-boiled egg, golden garlic croutons</i> |   | 14€                                |
| Houmous et Caviar Tomate-Aubergine, pain pita<br><i>Hummus and Tomato-Eggplant Caviar, pita bread</i>                                                                                   |      | 15€                                |
| Poireaux brûlés, vinaigrette miso-cacahuète et huile de sésame<br><i>Charred leeks, miso-peanut vinaigrette, and sesame oil</i>                                                         |                                                                                      | 14€                                |
| Pain perdu salé, roquefort et noix croquantes<br><i>Savory French toast with Roquefort cheese and crunchy walnuts</i>                                                                   |                                                                                       | 16€                                |
| Carpaccio de Maigre au citron vert & gingembre<br><i>Sea bass carpaccio with lime &amp; ginger</i>                                                                                      |                                                                                                                                                                         | 18€/26€<br>entrée 100g / plat 200g |
| Courge rôtie, effiloché de porc et mousse de pain d'épices<br><i>Roasted squash, pulled pork, and spiced gingerbread mousse</i>                                                         |                                                                                                                                                                         | 15€                                |
| Terrine de foie gras maison mi-cuit au porto, pain aux noix<br><i>Semi-cooked home made foie gras terrine with port wine, walnut bread</i>                                              |                                                                                                                                                                         | 20€                                |

## Les Incontournables de la Maison

*Nos valeurs sûres, qu'on aime retrouver à chaque visite.*

|                                                                                                                                                                                          |                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Le Tartare de Boeuf préparé par nos soins, frites et/ou Salade Verte<br><i>Beef tartar with french fries and/or green salad</i>                                                          | 21€             |
| Hamburger, Frites et/ou Salade verte<br><i>Suppléments : Fromage ou Bacon ou Double Steak</i><br><i>Hamburger, Fries and/or salad</i><br><i>Add-On : Cheese or Bacon or Double Steak</i> | 20€<br>2€/2€/6€ |
| Burger de Porc effiloché, Frites et/ou Salade verte<br><i>Pulled-pork Burger, Fries and/or salad</i>                                                                                     | 20€             |
| Omelette selon vos goûts (Jambon, fromage, fines herbes), Frites et/ou salade verte<br><i>Omelette (Ham, Cheese, herbs) fries and/or salad</i>                                           | 16€             |



BARBAROLIX

Tous nos prix sont TTC, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

## Les Inspirations du Chef

*Les recettes de saison où le terroir rencontre la créativité.*

- Tortiglioni à la crème forestière et éclats de noisettes torréfiées 22€  
*Tortiglioni pasta with creamy wild mushroom sauce and roasted hazelnut pieces* 
- Lentilles vertes du Puy en réduction balsamique, shiitakés grillés, crème de butternut, graines de courge 23€  
*Green lentils in balsamic reduction, grilled shiitake mushrooms, butternut cream, and pumpkin seeds* 
- Calamars frais de saison en persillade épicée, houmous et croquant de pois chiches 27€  
*Spicy parsley calamari, hummus, and crispy chickpeas* 
- Filet de Maigre, pommes de terre grenailles sautées, sauce au vin rouge et légumes glacés 29€  
*Sea bass fillet, roasted potatoes, red wine sauce, and glazed vegetables*
- Entrecôte grillée 350gr et ses frites Agria 29€  
*Grilled ribeye steak 350g with Agria fries*
- Chuck flap Angus irlandais (persillé de boeuf), crème légère d'Agata, poêlée forestière et jus corsé 30€  
*Irish Angus chuck flap (marbled beef), Agata mash potato, wild mushroom and rich jus*
- Filet de Canette rôti, lentilles vertes du Puy et carottes en réduction balsamique 26€  
*Roasted duck breast, Puy green lentils, and balsamic-glazed carrots*
- La Joue de bœuf mijotée façon gardiane, riz rouge de Camargue 27€  
*Slow-braised beef cheek "à la gardiane," with Camargue red rice*

### Formule Enfant à 16€

Steak haché (viande française) ou Jambon ou Filet de volaille pané aux cornflakes

Garniture : frites ou pâtes

Dessert : Glace 2 boules au choix

Boisson : Jus ou sirop



BARBAROUX

Tous nos prix sont TTC, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



## Menu Découverte

44 €

Velouté d'oignons caramélisés & châtaignes, œuf mollet coulant, croûtons dorés à l'ail

*Velvety caramelized onion & chestnut soup, soft-boiled egg, golden garlic croutons*  LOCAL PRODUCT

Poireaux brulés, vinaigrette miso-cacahuète et huile de sésame

*Charred leeks, miso-peanut vinaigrette, and sesame oil* 

Courge rôtie, effiloché de porc et mousse de pain d'épices

*Roasted squash, pulled pork, and spiced gingerbread mousse*

\*\*\*\*\*

Filet de Canette rôti, lentilles vertes du Puy et carottes en réduction balsamique

*Roasted duck breast, Puy green lentils, and balsamic-glazed carrots*

Calamars frais de saison en persillade épicée, houmous et croquant de pois chiches

*Spicy parsley calamari, hummus, and crispy chickpeas* 

La Joue de bœuf mijotée façon gardiane, riz rouge de Camargue

*Slow-braised beef cheek "à la gardiane," with Camargue red rice*

\*\*\*\*\*

Tarte rustique Poire-amande en pâte sablée

*Rustic pear-almond tart with golden shortcrust pastry*

Brookie et son crémeux cacahuètes et caramel beurre salé

*Brookie with creamy peanut & salted caramel*

Délice de Collobrières, éclats de marrons confits en verrine

*"Collobrières Delight" – chestnut confit crumble in a glass* 



BARBAROUX

Notre Chef de cuisine se fera un plaisir de vous concocter sur le pouce **un plat végétarien**  pour votre Menu Découverte

Tous nos prix sont TTC, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération