



BARBAROUX

Golf, Hôtel & Spa

LA BRASSERIE

 Côté Midi

&

 Côté Soir 2025

Réservations au tél. 04.94.69.63.64 ou renseignements sur
www.barbaroux.com



Côté Midi

Pour commencer

Mille-Feuilles de Courgettes et crème de Pois Chiche de Rougiers au Cumin			14€
<i>"Mille-Feuilles" of zucchinis and cream of Rougiers' chickpeas with cumin</i>			
Escabèche de Sardines à la Provençale, galette de maïs soufflé			15€
<i>Sardine "Escabeche" à la Provençale, popcorn patty</i>			
Trilogie de Tomates Anciennes, crème de Burrata de Buffala et crumble de noisettes			14€
<i>Heirloom Tomato Trilogy, Burrata di Buffala Cream, and Hazelnut Crumble</i>			
Ceviche de Loup "sauce chien" (Echalotte, ciboulette, persil, piment oiseau, ail, citron vert, huile de tournesol)			18€/26€
<i>Ceviche de Loup "sauce chien" (Shallot, chives, parsley, bird pepper, garlic, lime, sunflower oil)</i>		entrée 100g /plat 200g	
Velouté d'Asperges glacé, petits pois, asperges grillées, épinard et cresson			14€
<i>Glazed asparagus soup, peas, grilled asparagus, spinach & watercress</i>			

A partager

Foccacia Gourmet Italienne (Mortadelle, pistache et straciatella de Burrata)		23€
<i>Foccacia Gourmet Italian (Mortadella, pistachio and Burrata straciatella)</i>		
Saumon Gravelax sur pain Suédois, crème légère aux fines herbes		28€
<i>Gravelax salmon on Swedich bread, light cream sented with fresh herbs</i>		
Fritto Misto de la Mer (Fritures de Jols, Calamar, Supions et Crevettes), sauce émulsionnée Citron & Herbes Fraîches		20€
<i>Sea Food Fritto Misto (Fried Jols, Calamari Rings, supions and Prawns)</i>		

Pour continuer

Entrecôte Irlandaise 300g, frites maison		29€
<i>Irish entrecôte 300g, home fries</i>		
Magret de Canard rôti, rhubarbe & Miel du "Rucher de Cali" (miel crémeux de Six-fours)		24€
<i>Roast duck breast, rhubarb & honey</i>		
Tentacule de Poulpe grillée, lamelles de panisse, olives & tomates confites		29€
<i>Grilled octopus tentacle, strips of panisse, olives & tomato candied</i>		
Gigot d'Agneau, poêlée de légumes printaniers & pomme paillasson, jus corsé		27€
<i>Lamb, pan-fried spring vegetables & "pomme paillasson", strong lamb gravy</i>		
Filet de Loup & Fenouil en 3 façons: rôti; crème et cru		29€
<i>Filet of Bass, Fennel 3 ways: roasted, cream & raw</i>		



BARBAROUX

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

Pâtes

Linguine à la Poutargue, zeste de citron de Menton	 	22€
<i>Linguine à la Poutargue and Menton Lemon Zest</i>		
Penne alla Parmigiana , Tomate, Parmesan & Basilic		18€
<i>Penne alla Parmigiana , Tomato, Parmesan & Basil</i>		

Sur le pouce

Pita Pan Poulet (Poulet frit, oignon, tomate, sauce tzatziki et cumin)		20€
<i>pita pan chicken (Fried Chicken, Onion, Tomato, Tzatziki Sauce, and Cumin)</i>		
Salade César		19€
<i>César Salad</i>		
Tartare de Boeuf frites et/ou Salade Verte		20€
<i>Beef tartar with french fries and/or green salad</i>		
Tartare Ibérique & chips de Maïs au Chorizo (Dés de Chorizo, piquillos, vinaigrette Alcaparra, grains de maïs grillé)		22€
<i>Ibéric Beef Tartar (diced chorizo, piquillos, Alcaparra dressing, grilled corn kernels) corn & chorizo chips</i>		
Hamburger, Frites et/ou salade verte		20€
Cheeseburger, Frites et/ou salade verte		21€
Le Grand Croque Mr au Comté AOP frites et/ou salade verte		18€
Omelette (Jambon, fromage, fines herbes) frites et/ou salade verte		14€

Pour terminer

Salade de fruits		12€
<i>Fruit salad</i>		
Tarte Duo Rhubarbe & Fraise sous son nuage rose		12€
<i>Rhubarb & Strawberry Duo Tart with Cotton Candy Cloud</i>		
Tiramisu Classique		12€
<i>Tiramisu</i>		
“Le Flassans- Cabasse” (pâte à choux) , crème légère chocolat & pistache, éclats de Nougatine		10€
<i>“Le Flassans-Cabasse” (choux pastry), light chocolate & pistachio cream, Nougatine chips</i>		
Pavlova Exotique: Coco - Mangue - Passion		10€
<i>meringue-based dessert, topped with whipped cream and covered with Coconut-Mango-Passion fruit</i>		
Clafoutis au fruit de saison		10€
<i>Seasonal fruit clafoutis</i>		
Fromage de Chèvre Frais de Cabasse	 	14€
<i>Fresh goat cheese from Cabasse</i>		
Café Gourmand		12€



Pour commencer

Mille-Feuilles de Courgettes et crème de Pois Chiche de Rougiers au Cumin 	14€
<i>"Mille-Feuilles" of zucchinis and cream of Rougiers' chickpeas with cumin</i>	
Escabèche de Sardines à la Provençale, galette de maïs soufflé	15€
<i>Sardine "Escabeche" à la Provençale, popcorn patty</i>	
Trilogie de Tomates Anciennes, crème de Burrata de Buffala et crumble de noisettes 	14€
<i>Heirloom Tomato Trilogy, Burrata di Buffala Cream, and Hazelnut Crumble</i>	
Ceviche de Loup "sauce chien" (Echalotte, ciboulette, persil, piment oiseau, ail, citron vert, huile de tournesol)	18€/26€
<i>Ceviche de Loup "sauce chien" (Shallot, chives, parsley, bird pepper, garlic, lime, sunflower oil)</i>	
Velouté d'Asperges glacé, petits pois, asperges grillées, épinard et cresson 	14€
<i>Glazed asparagus soup, peas, grilled asparagus, spinach & watercress</i>	

A partager

Foccacia Gourmet Italienne (Mortadelle, pistache et straciatella de Burrata)	23€
<i>Foccacia Gourmet Italian (Mortadella, pistachio and Burrata straciatella)</i>	
Saumon Gravelax sur pain Suédois, crème légère aux fines Herbes	28€
<i>Gravelax salmon, on Swedish bread, light cream sented with fresh herbs</i>	
Fritto Misto de la Mer (Fritures de Jols, Calamars, Supions et Crevettes) sauce émulsionnée Citron & Herbes Fraîches	20€
<i>SeaFood Fristto Misto (Fried Jols, Calamars Rings, Supions and Prawns)</i>	

Pour continuer

Magret de Canard du Sud, rhubarbe & Miel du "Rucher de Cali" (miel crémeux de Six Four) 	24€
<i>Roast duck breast, rhubarb & honey</i>	
Gigot d'Agneau, poêlée de légumes printaniers & pomme paillasson, jus corsé	27€
<i>Lamb, pan-fried spring vegetables & "pomme paillasson", strong lamb gravy</i>	
Filet de Loup & Fenouil en 3 façons: rôti; crème et cru	29€
<i>Filet of Bass, Fennel 3 ways: roasted, cream & raw</i>	
Picanha de Boeuf, pomme de terre rissolées, poivre de Jalapeno	30€
<i>Beef Picanha, fried potatoes and "Jalapeno"pepper</i>	

Pâtes

Penne alla Parmigiana , Tomate, Parmesan & Basilic 

18€

Penne alla Parmigiana , Tomato, Parmesan & Basil

Sur le pouce

Pita Pan Poulet (Poulet frit, oignon, tomate, sauce tzatziki et cumin)

20€

pita pan chicken (Fried Chicken, Onion, Tomato, Tzatziki Sauce, and Cumin)

Salade César

19€

César Salad

Tartare de Boeuf frites et/ou Salade Verte

20€

Beef tartar with french fries and/or green salad

Tartare Ibérique & chips de Maïs au Chorizo (Dés de Chorizo, piquillos, vinaigrette Alcaparra, grains de maïs grillé)

22€

Ibéric Beef Tartar (diced chorizo, piquillos, Alcaparra dressing, grilled corn kernels) corn & chorizo chips

Hamburger, Frites et/ou salade verte

20€

Cheeseburger, Frites et/ou salade verte

21€

Le Grand Croque Mr au Comté AOP frites et/ou salade verte 

18€

Omelette (Jambon, fromage, fines herbes) frites et/ou salade verte

14€

Pour terminer

Salade de fruits 

12€

Fruit salad

Tarte Duo Rhubarbe & Fraise sous son nuage rose

12€

Rhubarb & Strawberry Duo Tart with Cotton Candy Cloud

Tiramisu Classique

12€

Tiramisu

“Le Flassans- Cabasse” (pâte à choux) , crème légère chocolat & pistache, éclats de Nougatine

10€

“Le Flassans-Cabasse” (choux pastry), light chocolate & pistachio cream, Nougatine chips

Pavlova Exotique: Coco - Mangue - Passion

10€

meringue-based dessert, topped with whipped cream and covered with Coconut-Mango-Passion fruit

Clafoutis au fruit de saison

10€

Seasonal fruit clafoutis

Fromage de Chèvre Frais de Cabasse 

14€

Fresh goat cheese from Cabasse

Café Gourmand

12€



BARBAROUX



Menu Découverte du Soir 44 €

Mille-Feuilles de Courgettes et crème de Pois Chiche de Rougiers au Cumin



"Mille-Feuilles" of zucchinis and cream of Rougiers' chickpeas with cumin

Escabèche de Sardines à la Provençale, Galette de maïs Soufflé

Sardine "Escabeche" à la Provençale, popcorn patty

Velouté d'Asperges glacé, petits pois, asperges grillées, épinard & cresson 

Glazed asparagus soup, peas, grilled asparagus, spinach & watercress

Magret de Canard du Sud Ouest rôti, rhubarbe & Miel du "Rucher de Cali"



Roast duck breast, rhubarb & honey

Agneau, Poêlée de légumes printaniers & pomme paillasson, jus corsé

Lamb, pan-fried spring vegetables & "pomme paillasson", strong lamb gravy

Filet de Loup & Fenouil en 3 façons : rôti, crème & cru

Filet of Bass, Fennel 3 ways: roasted, cream & raw

Tiramisu Classique

Classic Tiramisu

"Le Flassans- Cabasse" (pâte à choux), duo de crèmes légères chocolat & pistache, Eclats de Nougatine

"Le Flassans -Cabasse", choux pastry, duo of light chocolate & pistachio creams, Nougatine chips

Clafoutis Fruits de Saison

Seasonal fruit clafoutis



BARBAROUX

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

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



Les Formules pour le déjeuner

Formule à 30 €

Entrée du jour ,Plat du jour et Dessert du jour
(Tous les jours sauf dimanche et jours fériés)

Formule à 26€

Entrée du jour et Plat du jour

Ou

Plat du jour et Dessert du jour
(Tous les jours sauf dimanche et jours fériés)

Formule Enfant à 16 €

Steak haché (viande française)

ou

jambon

ou

Filet de volaille pané aux cornflakes

Garniture: frites ou pâtes

1 glace 2 boules au choix

1 boisson



BARBAROUX

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

Infos sur nos produits & fournisseurs

Rougiers, c'est la capitale du pois chiche.

Chaque deuxième dimanche de septembre et depuis sa création en 2008, la Confrérie du pois chiche organise autour de ce petit pois cornu la célèbre, conviviale et incontournable

FÊTE DU POIS CHICHE DE ROUGIERS,

RECETTE DE LA PANISSE

Porter l'eau à ébullition dans une casserole.

Hors du feu, verser la farine de pois chiches en pluie fine tout en la mélangeant à l'aide d'un fouet. Remettre ensuite à cuire à feu doux sans cesser de mélanger. Cuire à frémissements pendant 10 min pour laisser sécher la pâte.

Farine de pois chiche	300 g
Eau	1 l
Sel fin	4 pincée(s)
Moulin à poivre	4 tour(s)

Tailler ensuite le panisse à la forme désirée, puis le frire à 160 °C pendant 3 min.

Le Rucher de Calie & ses abeilles voyageuses

Chaque année, au mois de Mars, Grégory et son épouse emmènent leurs abeilles en transhumance. Les ruches partent de Six-Fours et rallie l'Ain en passant par l'Isère, l'Ardèche et le plateau de Valensole.

À chaque destination, un goût différent. L'intérêt de la transhumance des abeilles est bien sûr de permettre aux abeilles de butiner des espèces différentes. Les petites ouvrières se régaleront ainsi de châtaignes en Ardèche et de Lavande à Valensole. Elles partageront leur festin avec nous, en produisant des miels plus délicieux les uns que les autres.

Une transhumance des abeilles dictée par le climat. C'est malheureusement la sécheresse qui pousse ce couple d'apiculteurs à entamer la transhumance des abeilles dès le mois de mars. À Six-Fours, très tôt dans l'année, les végétaux manquent d'eau et les abeilles de nourriture. Consciente de l'importance de ces pollinisateurs sur le territoire, [la Ville de Six-Fours a pris de nombreuses mesures pour protéger les abeilles et la biodiversité.](#)

Le Rucher de Calie

82 chemin de Larme

83140 Six-Fours-les-Plages

06 08 54 65 25

<https://www.facebook.com/gregory.sautiere>



BARBAROUX