



BARBAROUX

golf, hotel & spa



LA BRASSERIE

Côté Midi 

&

Côté Soir 

2025

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

Pour commencer

Cevicce de dorade huile d'olives et infusion citronnée Entrée 100g / Plat 200g <i>Sea bream cevicce with olive oil lemon infused</i>	17€ / 23€
Terrine de foie gras maison et ses toasts (au Porto) <i>Homemade Foie Gras terrine with toasts</i>	18€
Tourte de cabillaud, poireaux et piment d'Espelette <i>Cod fish, leek and Espelette pepper pie</i>	14€
Pain perdu au roquefort, mache, endive et noix <i>French toast with roquefort, mache, endive and walnuts</i>	13€
Velouté de Butternut, châtaignes et croutons <i>Butternut velvety, chestnut and crouton</i>	13€

A partager

Focaccia forestière : portobello, pleurottes et champignons de Paris <i>Focaccia forestière: portobello, oyster mushrooms and button mushrooms</i>	16€
Planche mixte : toasts de pain perdu au roquefort / foie gras <i>Mixed board: French toast with roquefort/ foie gras</i>	26€

Pour continuer

Entrecôte Irlandaise 300g, frites maison <i>Irish entrecôte 300g, home fries</i>	27€
Paleron de bœuf confit, écrasée de pomme de terre, carottes fanes <i>Beef chuck confit, mashed potatoes, carrot tops</i>	23€
Cocotte fricassée de volaille jaune aux morilles et riz <i>Yellow poultry fricassee with morels and rice</i>	22€
Croustillant de saumon, épinard, embeurré de choux blanc <i>Salmon filet and spinach in rice paper blanket on white cabbage sauted</i>	23€
Cabillaud frit en colère, façon fish and chips, pomme de terre, mayonnaise aux herbes <i>Angry fried whiting fish, potato, herb mayonnaise</i>	24€
Ribbs désossés de veau rotis au four, frites de maïs, carottes, oignons, céleri rave, glace de veau <i>Oven-roasted boneless veal ribs, corn French fries, carrots, onions, celery root, veal glaze</i>	24€

Pâtes

Mafaldine, crème de gorgonzola et noix <i>Mafaldine, gorgonzola cream and walnuts</i>	17€
Orrecchiete Casarecce alla putanesca con polpo (tentacules de poulpe snackée et persillade topping) <i>Orrecchiete Casarecce alla putanesca with octopus</i>	19€

Sur le pouce

Salade de lentilles du Puy (carottes, céleri, oignon, échalotes) <i>Puy lentil salad (carrots, celery, onion, shallots)</i>	14€
Le grand Croque Monsieur au comté <i>The large Croque Monsieur with comté cheese</i>	18€
Tartare de bœuf <i>Beef tartar</i>	19€
Tartare Provençal (Olives vertes et noires, tomates séchées, pignons, cébettes, émulsionné à l'huile d'olives) <i>Tartare Provençal style (Green and black olives, sun-dried tomatoes, pine nuts, spring onions, emulsified with olive oil)</i>	20€
Hamburger, Frites et/ou salade <i>Bœuf Charolais 200g, buns burger brioché</i>	20€
Cheeseburger, Frites et/ou salade	21€
Chicken burger, Frites et/ou salade	21€
Omelette, Jambon, fromage, fines herbes, frites et/ou salade	14€

Pour terminer

Salade de fruits <i>Fruit salad</i>	9€
Mousse au chocolat, éclats de caramel au beurre salé <i>Chocolate mousse, salted butter caramel burst</i>	9€
Tiramisu à la figue noire de Solliès <i>Black fig tiramisu</i>	9€
Croustillant de pommes Golden <i>Golden apple crisp</i>	8€
Crêpe ardéchoise, éclats de marrons confits <i>Crêpe ardéchoise with candied chestnuts</i>	10€
Baba au Rhum brun Dillon <i>Dillon Brown Rum Baba</i>	10€
Assiette de fromages affinés, comté, roquefort, camembert <i>Plate of mature cheeses, comté, roquefort, camembert</i>	8€
Café Gourmand	10€



Pour commencer

Cevicce de dorade huile d'olives et infusion citronnée Entrée 100g / Plat 200g <i>Sea bream cevicce with olive oil lemon infused</i>	17€ / 23€
Terrine de foie gras maison et ses toasts (au Porto) <i>Homemade Foie Gras terrine with toasts</i>	18€
Tourte de cabillaud, poireaux et piment d'Espelette <i>Cod fish, leek and Espelette pepper pie</i>	14€
Pain perdu au roquefort, mache, endive et noix <i>French toast with roquefort, mache, endive and walnuts</i>	13€
Velouté de Butternut, châtaignes et croutons <i>Butternut velvety, chestnut and crouton</i>	13€

A partager

Focaccia forestière : portobello, pleurottes et champignons de Paris <i>Focaccia forestière: portobello, oyster mushrooms and button mushrooms</i>	16€
Planche mixte : toasts de pain perdu au roquefort / foie gras <i>Mixed board: French toast with roquefort/ foie gras</i>	26€

Pour continuer

Paleron de bœuf confit, écrasée de pomme de terre, carottes fanes <i>Beef chuck confit, mashed potatoes, carrot tops</i>	23€
Cocotte fricassée de volaille jaune aux morilles et riz <i>Yellow poultry fricassee with morels and rice</i>	22€
Croustillant de saumon, épinard, embeurré de choux blanc <i>Salmon filet and spinach in rice paper blanket on white cabbage sautéed</i>	23€
Cabillaud frit en colère, façon fish and chips, pomme de terre, mayonnaise aux herbes <i>Angry fried whiting fish, potato, herb mayonnaise</i>	24€
Tournedos de bœuf, pomme paillason, poêlée de champignons <i>beef tournedos, pomme paillason, pan-fried mushrooms</i>	28€
Ribbs désossés de veau rotis au four, frites de maïs, carottes, oignons, céleri rave, glace de veau <i>Oven-roasted boneless veal ribs, corn French fries, carrots, onions, celery root, veal glaze</i>	24€

Pâtes

Mafaldine, crème de gorgonzola et noix <i>Mafaldine, gorgonzola cream and walnuts</i>	17€
Orrecchiete Casarecce alla putanesca con polpo (tentacules de poulpe snackée et persillade topping) <i>Orrecchiete Casarecce alla putanesca with octopus</i>	19€

Sur le pouce

Salade de lentilles du Puy (carottes, céleri, oignon, échalotes) <i>Puy lentil salad (carrots, celery, onion, shallots)</i>	14€
Le grand Croque Monsieur au comté <i>The large Croque Monsieur with comté cheese</i>	18€
Tartare de bœuf <i>Beef tartar</i>	19€
Tartare Provençal (Olives vertes et noires, tomates séchées, pignons, cébettes, émulsionné à l'huile d'olives) <i>Tartare Provençal style (Green and black olives, sun-dried tomatoes, pine nuts, spring onions, emulsified with olive oil)</i>	20€
Hamburger, Frites et/ou salade <i>Bœuf Charolais 200g, buns burger brioché</i>	20€
Cheeseburger, Frites et/ou salade	21€
Chicken burger, Frites et/ou salade	21€
Omelette, Jambon, fromage, fines herbes, frites et/ou salade	14€

Pour terminer

Salade de fruits <i>Fruit salad</i>	9€
Mousse au chocolat, éclats de caramel au beurre salé <i>Chocolate mousse, salted butter caramel burst</i>	9€
Tiramisu à la figue noire de Solliès <i>Black fig tiramisu</i>	9€
Croustillant de pommes Golden <i>Golden apple crisp</i>	8€
Crêpe ardéchoise, éclats de marrons confits <i>Crêpe ardéchoise with candied chestnuts</i>	10€
Baba au Rhum brun Dillon <i>Dillon Brown Rum Baba</i>	10€
Assiette de fromages affinés, comté, roquefort, camembert <i>Plate of mature cheeses, comté, roquefort, camembert</i>	8€
Café Gourmand	10€



Menu Découverte du Soir 44 €

Tourte de cabillaud, poireaux et piment d'Espelette
Cod fish, leek and Espelette pepper pie

Pain perdu au roquefort, mache, endive et noix
French toast with roquefort, mache, endive and walnuts

Velouté de Butternut, châtaignes et croutons
Butternut velvety, chestnut and crouton

Paleron de bœuf confit, écrasée de pomme de terre, carottes fanes
Beef chuck confit, mashed potatoes, carrot tops

Cocotte fricassée de volaille jaune aux morilles et riz
Yellow poultry fricassee with morels and rice

Cabillaud frit en colère, façon fish and chips, pomme de terre et mayonnaise aux herbes
Angry fried whiting fish, potato, herb mayonnaise

Mousse au chocolat, éclats de caramel au beurre salé
Chocolate mousse, salted butter caramel burst

Tiramisu à la figue noire de Solliès
Black fig tiramisu

Baba au rhum brun Dillon
Dillon Brown Rum Baba



Les Formules pour le déjeuner

Formule à 30 €

Entrée du jour

Plat du jour

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