



BARBAROUX

golf, hotel & spa



LA BRASSERIE

Côté Midi 

&

Côté Soir 

2024

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



Côté Midi

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 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 (fruit de la passion) (ENTREE / PLAT) <i>Multicolored salmon, zucchini, avocado, Maracuja vinaigrette</i>	13€/22€
« Nama harumaki » , rouleau de printemps, soja, cebette, carotte, concombre, menthe, crevette, vermicelles	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 » Burratina / caviar d'aubergine / Multicolore de saumon	25€

Pour continuer

Entrecôte Irlandaise 300 gr, frites maison Irish steak 300 gr, french fries	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 échalotes, carottes, <i>Seabass filetr fish filet, traditional artichoke fricassée</i>	25€
Fondant de porc laqué, (200 g France) vermicelles, tomates confites, poivrons, vinaigre de riz, huile de sésame « chaud & froid » <i>Lacquered pork ribs, vermicelli, candied tomatoes, peppers, rice vinegar,sesame oil ; "hot & cold"</i>	24€
Gambas bleue Risotto arborio tomate, sauce Sour Mash	25€

Pâtes

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

Sur le pouce

Club Sandwich, avec ou sans Bacon à préciser, frites et / ou salade	20€
Salade Niçoise <i>Cœur de laitue, mesclun, poivron vert, artichaut, radis rose, tomate, fève, cebette , oignons nouveaux, anchois, basilic, thon, œuf dur, olives</i>	18€
Hamburger / Cheeseburger, Frites et / ou salade Bœuf Charolais 200g, buns burger brioché	20€
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 lime pie, crispy coconut topping	9€
Profiterole mousse de chocolat Valrhona, fève « Kidavoa » de Madagascar	9€
Tartelette aux abricots, crèmeux d'amandes avec son coulis d'Abricots Apricot tartlet	10€
Ile flottante smoothie fraise infusion légère de Get 27, ile flottante on a strawberry smoothie sented with mint liquor	9€
Dôme vanillé sur son sablé, émulsion de melon vanilla pana cotta melon flavour	8€
Fromage frais de Cabasse 110 g Fresh cheese from Cabasse 110 g	11€
Salade de fruits Fresh fruit salad	10€
Café ou thé gourmand Coffee or tea with sweets	9€



Côté Soir

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 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 (fruit de la passion) (ENTREE / PLAT) <i>Multicolored salmon, zucchini, avocado, Maracuja vinaigrette</i>	13€/22€
« Nama harumaki », rouleau de printemps, soja, cebette, carotte, concombre, menthe, crevette, vermicelles	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 » Burratina / caviar d'aubergine / Multicolore de saumon	25€

Pour continuer

Onglet de bœuf, (200 g Irlande) 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€
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 échalotes, carottes, <i>Seabass filetr fish filet, traditional artichoke fricassée</i>	25€
Fondant de porc laqué, (200 g France) vermicelles, tomates confites, poivrons, vinaigre de riz, huile de sésame « chaud & froid » <i>Lacquered pork ribs, vermicelli, candied tomatoes, peppers, rice vinegar, sesame oil ; "hot & cold"</i>	24€
Gambas bleue Risotto arborio tomate, sauce Sour Mash	25€

Pâtes

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

Sur le pouce

Club Sandwich, avec ou sans Bacon à préciser, frites et / ou salade	20€
Salade Niçoise <i>Cœur de laitue, mesclun, poivron vert, artichaut, radis rose, tomate, fève, cebette, oignons nouveaux, anchois, basilic, thon, œuf dur, olives</i>	18€
Hamburger / Cheeseburger, Frites et / ou salade Bœuf Charolais 200g, buns burger brioché	20€
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 lime pie, crispy coconut topping	9€
Profiterole mousse de chocolat Valrhona, fève « Kidavoa » de Madagascar	9€
Tartelette aux abricots, crèmeux d'amandes avec son coulis d'Abricots Apricot tartlet	10€
Ile flottante smoothie fraise infusion légère de Get 27, ile flottante on a strawberry smoothie sented with mint liquor	9€
Dôme vanillé sur son sablé, émulsion de melon vanilla pana cotta melon flavour	8€
Fromage frais de Cabasse 110 g Fresh cheese from Cabasse 110 g	11€
Salade de fruits Fresh fruit salad	10€
Café ou thé gourmand Coffee or tea with sweets	9€



Notre Menu Gourmand du Soir 43 €

Burratina dans 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 *échalotes, carottes*

Seabass filetr 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 « Kidavoa » de Madagascar

Dôme vanillé sur son sablé, émulsion de melon

mousseline and glazed vegetables



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