



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

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>	
Escabeche 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€ entrée 100g /plat 200g
<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

Focaccia Gourmet Italienne (Mortadelle, pistache et straciatella de Burrata)	23€
<i>Focaccia Gourmet Italian (Mortadella, pistachio and Burrata straciatella)</i>	
Assiette Occitane : Tielle & Jambon de Bayonne	28€
<i>Occitan 'plate: Tielle & Bayonne Ham</i>	
Friture de Jols & Aioli	20€
<i>Fried Jols & Aioli</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 paillason, jus corsé	27€
<i>Lamb, pan-fried spring vegetables & "pomme paillason", 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>	

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 bœuf Frites et/ou salade verte	20€
<i>Beef tartar with french fries and/or green salad</i>	
Tartare Ibérique (dés de Chorizo, piquillos, vinaigrette Alcaparra, grains de maïs grillés) chips de maïs & chorizo	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>	
Escabeche 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" 	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

Focaccia Gourmet Italienne (Mortadelle, pistache et straciatella de Burrata)	23€
<i>Focaccia Gourmet Italian (Mortadella, pistachio and Burrata straciatella)</i>	
Assiette Occitane : Tielle & Jambon de Bayonne	28€
<i>Occitan 'plate: Tielle & Bayonne Ham</i>	
Friture de Jols & Aioli	20€
<i>Fried Jols & Aioli</i>	

Pour continuer

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>	
Picanha de Boeuf, poêlée de légumes printaniers & pommes paillasson, jus corsé	30€
<i>Beef Picanha, spring vegetable medley, crispy potato Paillasson, and deeply reduced jus</i>	

Pâtes

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 bœuf Frites et/ou salade verte	20€
<i>Beef tartar with french fries and/or green salad</i>	
Tartare Ibérique (dés de Chorizo, piquillos, vinaigrette Alcaparra, grains de maïs grillés)	
chips de maïs & chorizo	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 chou) , 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€





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

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

Carte Room Service Supplément 6€

Les Plats – Main dishes

Tartare (Beef Tartar)	20€
Omelette, Frites / salade verte	14€
Salade César	19€
Penne alla Parmigiana	18€
Hamburger, Frites / salade verte	20€
Cheeseburger, frites / salade verte	21€

Les Desserts - Dessert

Clafoutis de saison	10€
Salade de fruits (fruit salad)	12€
Tiramisu	12€

Les Boissons – Drinks

Les eaux minérales – Mineral Water

Vittel 1l	6 €
San Pellegrino 1l	6 €

Les vins – Wines

AOC Côteaux Varois de Provence Château Margillière Rosé 50cl / 75cl	18 € / 24€
AOC Coteaux Varois de Provence Château Margillière Rouge 50cl/ 75cl	18 € / 24€
AOC Coteaux Varois de Provence Château Margillière Blanc 50cl / 75cl	18 € / 24€

D'autres boissons sont disponibles sur demande au Bar

Other beverages are available on request at the Bar



BARBAROUX