



BARBAROUX

Golf, Hôtel & Spa

LA

BRASSERIE



Côté Midi

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

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



Côté Midi

Pour commencer

- Mille-Feuilles de Courgettes et crème de Pois Chiche de St Maximin au Cumin   14€
"Mille-Feuilles" of zucchinis and cream of St Maximin's chickpeas with cumin
- Tataki d'Espadon, Marinade de betterave, menthe, coriandre, estragon, brunoise de fenouil, tomates et poivrons verts 15€
Sworfish Tataki, Cured beetroot, mint, coriandre, tarragon, fennel, tomatoes & green pepper
- Trilogie de Tomates Anciennes, crème de Burrata de Buffala et crumble de noisettes  14€
Heirloom Tomato Trilogy, Burrata di Buffala Cream, and Hazelnut Crumble
- Ceviche de Loup "sauce chien" (Echalotte, ciboulette, persil, piment oiseau, ail, citron vert, huile de tournesol) 18€/26€
Ceviche de Loup "sauce chien" (Shallot, chives, parsley, bird's eye chili, garlic, lime, sunflower oil) entrée 100g /plat 200g
- Méli-Mélo Estival Melon, Pastèque & féta, gaspacho au basilic  14€
Summer Medley of Melon, Watermelon & Feta, with Basil Gazpacho

A partager à 2

- Pinsa Gourmet Italienne (Mortadelle, pistache et straciatella de Burrata) 24€
Pinsa Gourmet Italian (Mortadella, pistachio and Burrata straciatella)
- Saumon fumé & Avocat, crème légère Origanée, sur pain de campagne 26€
Smoked Salmon & Avocado, Light Oregano Cream, on rustic bread
- Fritto Misto de la Mer, sauce émulsionnée citron & herbes fraîches 20€
Sea Food Fritto Misto (Fried Jols, Calamari Rings, supions and Prawns)
- Roulés de légumes grillés, sauce salsa  20€
Grilled Vegetable rolls with Salsa Sauce
- Ribbs Tex-Mex 28€
Tex-Mex Ribs



BARBAROUX

Pour continuer

Entrecôte Simmental 300g, frites maison <i>Bayern entrecôte 300g, homemade fries</i>	29€
Magret de Canard rôti, trilogie de Courgettes, abricot rôti au Miel crémeux de Six -Four 	26€
Roasted Duck Breast with Zucchini Trio and Honey-Roasted Apricot	
Tentacules de Poulpe grillées, lamelles de Panisse , olives & tomates confites 	29€
Grilled octopus tentacle, strips of panisse, olives & candied tomatoes	
Gigot d'Agneau, poêlée de légumes printaniers & pomme paillasson, jus corsé	27€
Lamb Leg, pan-fried spring vegetables & "pomme paillasson", strong lamb gravy	
Filet de Loup & trilogie de Fenouil (rôti; crème et cru), beurre au Miso	29€
Bass Filet, Fennel 3 ways: (roasted, cream & raw), miso butter	

Pâtes

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

Sur le Pouce

Club Sandwich (Poulet, lardons, oeuf, tomates, salade verte & mayonnaise)	20€
Sandwich Club (Chicken, bacon, egg, tomatoes, salad & mayonnaise)	
Salade César (aiguillette de poulet pané au corn flakes, oeuf dur, salade Iceberg, tomates cerise, croûtons, parmesan)	19€
<i>César Salad (Corn Flakes Breaded Chicken, egg, cherry tomatoes, iceberg salad, parmesan, croutons)</i>	



Tartare de Boeuf, frites et/ou Salade Verte	20€
<i>Beef tartar with french fries and/or green salad</i>	
Tartare Provençal (olives vertes & noires, tomates séchées, pignons, cébettes, émulsionné à l'huile d'olive)	22€
<i>Provençal Beef Tartar (Green & Black Olives, Sun-Dried Tomatoes, Pine Nuts, Spring Onions, Emulsified with Olive Oil)</i>	
Hamburger, Frites et/ou salade verte	20€
Suppléments : Fromage ou Bacon ou Double Steak	2€/2€/6€
Omelette (Jambon, fromage, fines herbes) frites et/ou salade verte	16€

Pour terminer

Salade de Fruits Frais de saison	12€
<i>Seasonal Fruit salad</i>	
“Eclat Caramel”: Nougat glacé, caramel beurre salé, croustillant Amande	12€
<i>Nougat Ice Cream with Salted Butter Caramel and Crispy Almond</i>	
Tiramisu Classique	
12€	
<i>Tiramisu</i>	
“Le Flassans- Cabasse” (pâte à choux), crème légère chocolat & pistache, éclats de Nougatine	12€
<i>“Le Flassans-Cabasse” (choux pastry), light chocolate & pistachio cream, Nougatine chips</i>	
Douceur d'Abricot, Mascarpone Basilic & Crumble Croustillant	12€
<i>Apricot Delight with Basil Mascarpone & Crispy Crumble</i>	
Délice de Citron Vert	12€
<i>Lime mousse cake</i>	
Fromage de Chèvre Frais de Cabasse 	14€
<i>Fresh goat cheese from Cabasse</i>	
Assiette de Fromage (selon arrivage)	12€
<i>Cheese plate</i>	
Café Gourmand	
12€	



BARBAROUX



BARBAROUX

Golf, Hôtel & Spa

LA

BRASSERIE



Côté Soir

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 St Maximin au Cumin   14€
"Mille-Feuilles" of zucchini and cream of St Maximin's chickpeas with cumin
- Tataki d'Espadon, Marinade de betterave, menthe, coriandre, estragon, brunoise de fenouil, tomates et poivrons verts 15€
Sworfish Tataki, Cured beetroot, mint, coriandre, tarragon, fennel, tomatoes & green pepper
- Trilogie de Tomates Anciennes, crème de Burrata de Buffala et crumble de noisettes  14€
Heirloom Tomato Trilogy, Burrata di Buffala Cream, and Hazelnut Crumble
- Ceviche de Loup "sauce chien" (Echalotte, ciboulette, persil, piment oiseau, ail, citron vert, huile de tournesol) 18€/26€
Ceviche de Loup "sauce chien" (Shallot, chives, parsley, bird's eye chili, garlic, lime, sunflower oil) entrée 100g /plat 200g
- Méli-Mélo Estival Melon, Pastèque & féta, gaspacho au basilic 14€
Summer Medley of Melon, Watermelon & Feta, with Basil Gazpacho 

A partager à deux

- Pinsa Gourmet Italienne (Mortadelle, pistache et straciatella de Burrata) 24€
Pinsa Gourmet Italian (Mortadella, pistachio and Burrata straciatella)
- Saumon fumé & Avocat, crème légère Origanée, sur pain de campagne 26€
Smoked Salmon & Avocado, Light Oregano Cream , on rustic bread
- Fritto Misto de la Mer ,sauce émulsionnée citron & herbes fraîches 20€
Sea Food Fritto Misto (Fried Jols, Calamari Rings, supions and Prawns)
- Roulés de légumes grillés, sauce salsa 20€
Grilled Vegetable rolls with Salsa Sauce
- Ribbs Tex-Mex  28€
Tex-Mex Ribs



Pour continuer

Entrecôte Simmental 300g, frites maison	29€
<i>Bayern entrecôte 300g, homemade fries</i>	
Magret de Canard rôti, trilogie de Courgettes, abricot rôti au Miel crémeux de Six -Four	26€
<i>Roasted Duck Breast with Zucchini Trio and Honey-Roasted Apricot</i>	
Tentacules de Poulpe grillées, lamelles de Panisse , olives & tomates confites	29€
<i>Grilled octopus tentacle, strips of panisse, olives & candied tomatoes</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 & trilogie de Fenouil (rôti; crème et cru), beurre au Miso	29€
<i>Bass Filet, Fennel 3 ways: roasted, cream & raw, miso butter</i>	
Picanha de Boeuf, Pomme de Terre Agata, sauce Chimichurri	30€
<i>Beef Picanha, Agata Potatoes, and Chimichurri Sauce</i>	

Pâtes

Linguine à la Poutargue , zeste de citron de Menton	22€
<i>Linguine with Mullet Roe paste and Menton's Lemon Zest</i>	

Sur le Pouce

Salade César (aiguillette de poulet pané au corn flakes, oeuf dur, salade Iceberg, tomates cerise, croûtons, parmesan)	19€
<i>Caesar salad (Corn Flakes Breaded Chicken, egg, cherry tomatoes, iceberg salad, parmesan, croutons)</i>	
Tartare de Boeuf frites et/ou Salade Verte	20€
<i>Beef tartar with french fries and/or green salad</i>	
Tartare Provençal (olives vertes & noires, tomates séchées, pignons, cébettes, émulsionné à l'huile d'olive)	22€
<i>Provençal beef Tartar, Green & Black Olives, Sun-Dried Tomatoes, Pine Nuts, Spring Onions, Emulsified With Olive oil</i>	
Hamburger, Frites et/ou salade verte	20€
Suppléments : Fromage ou Bacon ou Double Steak	2€/2€/6€

Pour terminer

Salade de Fruits Frais de Saison	12€
<i>Seasonal Fruit salad</i>	
“Eclat Caramel”: Nougat glacé, caramel beurre salé, croustillant Amande	12€
<i>Nougat Ice Cream with Salted Butter Caramel and Crispy Almond</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>	
Douceur d'Abricot, Mascarpone Basilic & Crumble Croustillant	10€
<i>Apricot Delight with Basil Mascarpone & Crispy Crumble</i>	
Délice de Citron Vert	10€
<i>Lime Mousse Cake</i>	
Fromage de Chèvre Frais de Cabasse	14€
<i>Fresh goat cheese from Cabasse</i>	
Assiette de Fromage (selon arrivage)	12€
<i>Cheese plate</i>	
Café Gourmand	12€



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



Menu Découverte

44 €

Mille-Feuilles de Courgettes et crème de Pois Chiche de St Maximin au Cumin



"Mille-Feuilles" of zucchinis and cream of St Maximin's chickpeas with cumin

Tataki d'Espadon,

Marinade de Betterave, menthe, coriandre, estragon, brunoise de fenouil, tomates et poivrons verts

Sworfish Tataki, Cured beetroot, mint, coriandre, tarragon, fennel, tomatoes & green pepper

Méli-Mélo Estival Melon, Pastèque & Féta, gaspacho au basilic 

Summer Medley of Melon, Watermelon & Feta, with Basil Gazpacho

Magret de Canard du Sud Ouest rôti, trilogie de Courgettes, abricot rôti au Miel de Six -Four 

Roasted Duck Breast with Zucchini Trio and Honey-Roasted Apricot

Gigot d'Agneau, Poêlée de légumes printaniers & pomme paillasson, jus corsé

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

Filet de Loup & Trilogie de Fenouil : rôti, crème & cru, beurre au Miso

Bass Filet, Fennel 3 ways: roasted, cream & raw, Miso butter

Tiramisu Classique

Classic Tiramisu

“Le Flassans- Cabasse” (pâte à chou), duo de crèmes légères chocolat & pistache, Eclats de Nougatine

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

Délice de Citron Vert

Lime Mousse Cake



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

Qu'est-ce que la Poutargue ?

Spécialité culinaires du bord de la Méditerranée, la Poutargue est constituée d'œufs de mulot salés et séchés qui sont ensuite enrobés de cire pour stopper la maturation, ce qui lui confère une texture unique et un goût iodé très puissant.

Naturellement sans gluten.

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 rallient 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>



DÉCOUVREZ BARBAROUX
AUTREMENT !



BARBAROUX

Golf, Hôtel & Spa
2023

CHATEAU
MARGILLIÈRE

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

Scannez ici !



FOLLOW US



FOLLOW US

