



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 200g) <i>Semi cooked beef sashimi breaded with poppy seeds (starter or main course)</i>	17€/24€
Caviar d'aubergines grillées, mouillettes à l'ail <i>Grilled eggplant caviar, garlic mouillette</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 (<i>fruit de la passion</i>) <i>Multicolored salmon, zucchini, avocado, Maracuja vinaigrette</i>	13€
Feuilleté d'asperges vertes et blanches, sauce Hollandaise, œuf poché <i>Green and white asparagus puff pastry, Hollandaise sauce, poached egg</i>	14€

Pour 2 personnes

Bruschetta, sauce tomate, champignons de Paris, jambon cru, dés de chèvre, pistou de roquette, gruyère rapé <i>Bruschetta, tomato sauce, button mushrooms, raw ham, diced goat cheese, arugula pesto, grated gruyere</i>	20€
« Hitokuchi » Sashimi de bœuf / Caviar d'aubergine / Multicolore de saumon <i>« Une bouchée » des 3 entrées à partager</i>	25€

Pour continuer

Entrecôte Irlandaise 300gr, frites maison <i>Irish steak 300gr, french fries</i>	27€
Gigot d'agneau (200g Irlande), jus au serpolet, garniture printanière <i>Leg of lamb, wild thyme juice, spring vegetables</i>	24€
Carrelet barigoule d'artichauts violets <i>Carrelet barigoule of purple artichokes</i>	25€
Cochon de lait braisé (200g France), légumes fondants Navets, poireaux, carottes, pommes de terre <i>Braised sunckling pig casserole, tender vegetables</i>	24€
Gambas bleue Risotto Arborio tomate sauce Sour Mash <i>Blue Prawns Arborio Risotto with tomato Sour Mash sauce</i>	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, cadied cherry tomatoes</i>	17€

Sur le pouce

Croque Monsieur, Frites et / ou salade	16€
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 <i>Bœuf Charolais 200g, buns burger brioché</i>	20€
Chicken burger, Frites et / ou salade	20€
Tartare classique Frites et / ou salade	19€
Tartare Thaï (Nuoc Man, gingembre, shoyu, coriandre, 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 <i>Lime pie, crispy coconut topping</i>	9€
Profiterole mousse de chocolat Valrhona, fève « Kidavoa » de Madagascar	9€
Mousse intense myrtilles cassis sur palet Breton <i>Intense blackcurrant and blueberry mousse on Breton puck</i>	10€
Ile flottante smoothie fraise infusion légère de Get 27 <i>Ile flottante on a strawberry smoothie sented with mint liquor</i>	9€
Riz au lait, caramel beurre salé <i>Rice pudding, salted butter caramel</i>	8€
Fromage frais de Cabasse 110g <i>Fresh cheese from Cabasse 110g</i>	11€
Salade de fruits <i>Fresh fruit salad</i>	9€
Café ou thé gourmand <i>Coffee or tea with sweets</i>	9€



Côte Soir

Pour commencer

Sashimi de bœuf mi cuit pané aux graines de pavot (entrée 100g ou plat 200g) <i>Semi cooked beef sashimi breaded with poppy seeds (starter or main course)</i>	17€/24€
Caviar d'aubergines grillées, mouillettes à l'ail <i>Grilled eggplant caviar, garlic mouillette</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 (<i>fruit de la passion</i>) <i>Multicolored salmon, zucchini, avocado, Maracuja vinaigrette</i>	13€
Feuilleté d'asperges vertes et blanches, sauce Hollandaise, œuf poché <i>Green and white asparagus puff pastry, Hollandaise sauce, poached egg</i>	14€

Pour 2 personnes

Bruschetta, sauce tomate, champignons de Paris, jambon cru, dés de chèvre, pistou de roquette, gruyère rapé <i>Bruschetta, tomato sauce, button mushrooms, raw ham, diced goat cheese, arugula pesto, grated gruyere</i>	20€
« Hitokuchi » Sashimi de bœuf / Caviar d'aubergine / Multicolore de saumon <i>« Une bouchée » des 3 entrées à partager</i>	25€

Pour continuer

Gigot d'agneau (200g Irlande), jus au serpolet, garniture printanière <i>Leg of lamb, wild thyme juice, spring vegetables</i>	24€
Carrelet barigoule d'artichauts violets <i>Carrelet barigoule of purple artichokes</i>	25€
Cochon de lait braisé (200g France), légumes fondants Navets, poireaux, carottes, pommes de terre <i>Braised sunckling pig casserole, tender vegetables</i>	24€
Gambas bleue Risotto Arborio tomate sauce Sour Mash <i>Blue Prawns Arborio Risotto with tomato Sour Mash sauce</i>	25€
Onglet de bœuf, (200g Irlande), carottes fanes, confit de pommes de terre à l'huile d'olive <i>Beef steak (200g Irelande) carrots, potatoes confit with olive oil</i>	28€

Sur le pouce

Croque Monsieur, Frites et / ou salade	16€
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 <i>Bœuf Charolais 200g, buns burger brioché</i>	20€
Chicken burger, Frites et / ou salade	20€
Tartare classique Frites et / ou salade	19€
Tartare Thaï (Nuoc Man, gingembre, shoyu, coriandre, 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 <i>Lime pie, crispy coconut topping</i>	9€
Profiterole mousse de chocolat Valrhona, fève « Kidavoa » de Madagascar	9€
Mousse intense myrtilles cassis sur palet Breton <i>Intense blackcurrant and blueberry mousse on Breton puck</i>	10€
Ile flottante smoothie fraise infusion légère de Get 27 <i>Ile flottante on a strawberry smoothie scented with mint liquor</i>	9€
Riz au lait, caramel beurre salé <i>Rice pudding, salted butter caramel</i>	8€
Fromage frais de Cabasse 110g <i>Fresh cheese from Cabasse 110g</i>	11€
Salade de fruits <i>Fresh fruit salad</i>	9€
Café ou thé gourmand <i>Coffee or tea with sweets</i>	9€



Notre Menu Gourmand du Soir 43 €

Caviar d'aubergines grillées, mouillette à l'ail

Grilled eggplant caviar, garlic mouillette

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, (200g Irlande), jus au serpolet, garniture printanière

Braised lamb (Ireland 200g), spring vegetables, wild thym juice

Carrelet en barigoule d'artichauts violets, échalotes, carottes et lard fumé

Panfried plounder fish filet, traditional artichoke fricassée

Onglet de bœuf (200g Irlande), carottes fanes, confit de pommes de terre à l'huile d'olives

Beef steak, (200g Ireland) carrots, potatoes confit with olive oil

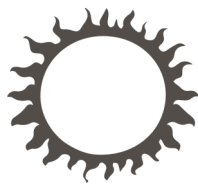
Tarte au citron vert, praliné de coco

Lime pie, crispy coconut topping

Profiterole mousse de chocolat Valrhona, fève « Kidavoa » de Madagascar

Riz au lait, caramel beurre salé

Rice pudding, salted butter caramel



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

BOISSONS

Les Eaux Minérales



	50 cl	77 cl
Castalie Plate	2.50 €	3.50 €
Castalie Gazeuse	2.50 €	3.50 €
	100 cl	
Evian / Badoit	6 €	
Perrier	33 cl	4 €

Jus de fruits granini 25 cl 4 €

Ananas, abricot, orange, ACE, pomme, pamplemousse, tomate, fraise.

Les Bières

Pression 15 cl 25 cl 50 cl

Heineken 2 € 3.5 € 7 €

Spéciale 2.5 € 4 € 8 €

Bouteille 25 cl 33 cl

Desperados 6 €

INNAYA 6 €

Les Softs

	33 cl		25 cl
Coca-cola	3.50 €	Orangina	3.50 €
Coca-cola cherry	3.50 €	Limonade	3.50 €
Coca-cola zéro	3.50 €	Fuztea 25 cl	3.50 €
Fanta orange	3.50 €	Schweppes	3.50 €
Sprite	3.50 €	Schweppes agrumes	3.50 €
Cidre Bio	3.50 €	Red Bull	5.00 €
Mona citron ou Pomme	3.50 €		

Les Cocktails sans alcool

Granini shake (20 cl) Jus d'abricot, jus d'ananas, jus d'orange	6 €
Virgin Mojito (15cl)	8 €
Chose Jus de pamplemousse, Schweppes	25 cl 3 € 50 cl 6 €

Les Apéritifs

Muscat	6 cl	7 €
Pastis 51, Ricard	3cl	6 €
Martini, blanc, rouge	6 cl	6 €
Kir : pêche, mûre, cassis	12 cl	7 €
Kir royal : pêche, mûre, cassis	12 cl	10 €

Les Cocktails

"Le Duc" (l'Americano de Jean Pierre) (15 cl) Campari, martini blanc dry rouge, gin Gibson's, Perrier	9 €
Le BBX (20 cl) Vin rosé limonade sirop de pamplemousse	8 €
Mojito (15 cl) Rhum blanc, jus de citron, sucre de canne, feuille de menthe, Perrier	10 €
Mojito fraise (15 cl) Rhum Blanc, sirop de fraises pays, producteur local, basilic	12 €
Planteur (15 cl) Rhum Agricole brun et blanc, jus d'abricot, ananas orange	8 €
Spritz (15cl) Apérol, Prosecco, eau gazeuse	9 €

Les Champagnes

	15cl	37.5 cl	75 cl
Tsarine Brut Premium Rosé	9 €		43 €
Laurent Perrier La Cuvée Laurent Perrier	15 €	46 €	85 €
			130 €

Alcools et digestifs 4 cl

Tequilla Olmeca	8 €
Mezcal Mahani	10 €
Vodka Absolut	8 €
Vodka Snow Queen	12 €
Rhum blanc Havana Club 3 ans	9 €
Rhum brun Don Papa, Diplomatico, Pacto Navio	10 €
Rhum du Gouverneur	15 €
Monkey 47 Gin	15 €
Generous Gin	10 €
Four Roses (Bourbon)	10 €
Jack Daniels (Sour Mash)	10 €
Aberlour 10 ans (Scotch)	10 €
Chivas Regal 12 ans (Scotch)	10 €
Jameson (Irish)	10 €
Whisky Haig Club Man	10 €
Whisky Bulleit Rye Bourbon	10 €
Armagnac VSOP Château de Laubade	16 €
Cognac Hennessy XO	19 €
Hennessy Cognac VS	12 €
Calvados Drouin	14 €
Cointreau, Get 27, Baileys	10 €
Vieux Marc de Provence	8 €

Les boissons chaudes

Café	2.30 €
Décaféiné	2.30 €
Café crème	4.50 €
Double espresso	4.50 €
Chocolat chaud	4.50 €
Cappuccino	4.50 €
Café viennois	4.50 €
Chocolat Viennois	4.50 €
Thé, Infusions	4,00 €

CARTE DES VINS

Les Blancs

A.O.P Coteaux Varois en Provence

Château La Margillière (Brignoles)	cuvée Bastide	2021	50 cl	18 €
	cuvée Bastide	2021	75 cl	24 €
	Sélection Hautes Terres	2020	75 cl	28 €
Château La Lieue (Brignoles)		2021	75 cl	24 €
Château La Lieue (Brignoles)	Chardonnay (vdp)	2022	75 cl	25 €
Bastide de Blacailoux (Tourves)	Miraia	2022	75 cl	32 €

A.O.P Côtes de Provence

Commanderie de Peyrassol (Flassans)		2020	75 cl	32 €
-------------------------------------	--	------	-------	------

Les Rosés

A.O.P Coteaux Varois en Provence

Château La Margillière (Brignoles)	cuvée Bastide	2022	50 cl	18 €
	cuvée Bastide		75 cl	24 €
Château La Lieue (Brignoles)		2022	75 cl	24 €

A.O.P Côtes de Provence

Commanderie de Peyrassol (Flassans)		2022	75 cl	30 €
Château La Seigneurie (Flassans)		2022	75 cl	26 €
Domaine Les 3 Terres (Cabasse)		2022	75 cl	29 €
Château Sainte Marguerite (La Londe Les Maures)	cuvée Symphonie	2022	75 cl	34 €

Les Rouges

A.O.P Coteaux Varois en Provence

Château La Margillière (Brignoles)	cuvée Bastide	2019	50 cl	18 €
	cuvée Bastide	2019	75 cl	24 €
	Sélection Hautes Terres	2020	75 cl	29 €
Château La Lieue (Brignoles)		2019	75 cl	26 €
Estandon (Brignoles)	Cuvée Héritage	2021	75 cl	28 €
Château Margüi (Chateaufort)		2019	75 cl	52 €

A.O.P Côtes de Provence

Domaine Les Trois Terres (Cabasse)		2021	75 cl	29 €
Commanderie de Peyrassol (Flassans)		2021	75 cl	32 €

Les vins au verre du moment 12,5cl

Vins blancs

Château Margillière Bastide	(Coteaux Varois en Provence)	5€
Château Margillière Cuvée Hautes Terres	(Coteaux Varois en Provence)	8€
Château La Lieue Chardonnay	(vin de pays du Var)	5€
Bastide de Blacailoux cuvée Miraia	(Coteaux Varois en Provence)	9€

Vins rouges

Château Margüi	(Coteaux Varois en Provence)	11€
Château Margillière Cuvée Hautes Terres		8€

Vins rosés

Château Margillière Bastide	(Coteaux Varois en Provence)	5€
Domaine les Muriers	(Coteaux Varois en Provence)	6€
Domaine Trois Terres	(Côtes de Provence)	7€
Château La Seigneurie	(Coteaux Varois en Provence)	6€