



BARBAROUX

golf, hotel & spa



LA BRASSERIE

Côté Midi 

&

Côté Soir 

2022

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

Pour commencer

Ceviche de Loup au citron vert oignon blanc et échalotte (entrée ou plat) <small>Carpaccio of sea bass lime and</small>	17€ /28€
Gaspacho de tomate, espuma de Mozzarella <small>Tomato gaspacho, mozzarella espuma</small>	12€
Carpaccio d'artichaut, chèvre frais de Cabasse, vinaigrette noix et sésame <small>Artichoke carpaccio, Régional fresh goat cheese, nut and sesame dressing</small>	12€
Panisse, duo de sauces : tomate et ail doux <small>Chickpea flour fritter,</small>	11€
Poelée de Scampi , mesclun et méli-mélo d'agrumes <small>Pan fried scampi, mishmash citrus fruits and salada</small>	12€

Pour 2 personnes

Tarte aux 3 tomates confites <small>For 2 peoples, black, green, and red tomatoes tart.</small>	20€
---	-----

Pour continuer

Entrecôte Française 350 gr, frites Bintje maison <small>Boeuf français frites maison /Piece of beef, fried potatoes home made</small>	25€
Brochette d'agneau sur cade, trilogie de carottes <small>Lamb skewera, chickpea pancake and multicolored carrots</small>	22€
Dos de loup rôti, émulsion de patate douce au cumin, espuma de petits pois <small>Roasted back of sea bass , Cumin sweet potato emulsion, green pea espuma</small>	27€
Fondant de porc caramélisé, légumes sautés au wok <small>Caramélised porc asians style vehetables</small>	22€
Côte de Veau Française, jeunes pousses de légumes de saison sautés <small>Roasted Veal shop, sauted seasonnals vegetables</small>	20€
Gambas snackées, citron et ail, bohémienne de légumes <small>Snacky prawns lemon and garlic marinade, Provençal vegetables</small>	29€
Penne rigate, tomate cerises et Parmigiano Regiano <small>Pasta, cherry tomatoe, parmigiano regiano</small>	19€
Casarecce à la Romane <small>Pate Casarecce sauce tomate dès de jambon / Casarecce pasta tomato sauce and ham</small>	17€

Sur le pouce

YASAI Poke bowl, <small>Wakame ; edamame ;, daikon, germe de soja ; carotte, riz ; , champignon, concombre et oignons rouges marinés;; sauce shoyu et sesame</small>	18€
Hamburger/Cheeseburger, frites et / ou salade <small>Boeuf charolais 200g, buns burger brioché</small>	17€
Le Club Sandwich classique (poulet) <small>Pain de mie, poulet, mayonnaise, crudités et œuf dur</small>	17€
Omelette <small>Jambon, fromage, fines herbes , frites et/ou salade</small>	13€
Tartare , frites et / ou salade <small>Boeuf charolais 200g, au couteau / French raw beef</small>	16€

Pour finir

Entremet chocolat inspiration Yuzu <small>Génoise et mousse au chocolat blanc Valrhona citron Yuzu/ white Chocolate soft cake Yuzu Citrus</small>	9€
Dome chocolat blanc, cœur coulant abricot, sablé Breton et fleur de sel <small>white Chocolate dome with apricot heart on a Breton style sablé</small>	10 €
Melon fraîcheur, <small>pastèque melon, kiwi, menthe et sorbet citron vert / melon, water melon, kiwi salada served with lime shirbet</small>	9€
Tartelette crème d'amande, duo de mousses vanille et framboise <small>Tart, of raspberrry variation</small>	9€
Salade de fruits <small>Fresh fruit salad</small>	8€
Café ou thé gourmand <small>Coffee or tea with sweets</small>	9€

Pour commencer

Ceviche de Loup au citron vert oignon blanc et échalotte (entrée ou plat)	<i>Carpaccio of sea bass lime and</i>	17€ /28€
Calamars à la Settoise.	<i>Squid in tomato sauce</i>	13€
Gaspacho de tomate, espuma de Mozzarella	<i>Tomato gaspacho, mozzarella espuma</i>	12€
Carpaccio d'artichaut, chèvre frais de Cabasse, vinaigrette noix et sésame		12€
	<i>Artichoke carpaccio, Régional fresh goat cheese, nut and cesame dressing</i>	
Poelée de Scampi , mesclun et méli-mélo d'agrumes	<i>Pan fried scampi, mishmash citrus fruits and salada</i>	12€

Pour 2 personnes

Tarte aux 3 tomates confites	<i>For 2 peoples, black, green, and red tomatoes tart.</i>	20€
------------------------------	--	-----

Pour continuer

Filet de bœuf, pomme de terre paillasson, suc de poivre vert	<i>Boeuf français /Piece of beef, fried potatoes</i>	23€
Brochette d'agneau sur cade, trilogie de carottes	<i>Lamb skewera, chickpea pancake and multicolored carrots</i>	22€
Dos de loup rôti, émulsion de patate douce au cumin, espuma de petits pois		27€
	<i>Roasted back of sea bass , umin sweet potato emulsion, green pea espuma</i>	
Fondant de porc caramélisé, légumes sautés au wok	<i>Caramélisé porc asians style vehetables</i>	22€
Côte de Veau Française, jeunes pousses de légumes de saison sautés		20€
	<i>Roasted Veal shop, sauted seasonnals vegetables</i>	
Gambas snackées, citron et ail, bohémienne de légumes	<i>Snacky prawns lemon and garlic marinade, Povençal vegetables</i>	29€

Sur le pouce

YASAI Poke bowl,		18€
	<i>Wakame ; edamame ;, daikon, germe de soja ; carotte, riz ; , champignon, concombre et oignons rouges marinés;; sauce shoyu et sesame</i>	
Hamburger/Cheeseburger, frites et / ou salade	<i>Bœuf charolais 200g, buns burger brioché</i>	17€
Tartare , frites et / ou salade	<i>Bœuf charolais 200g, au couteau / French raw beef</i>	16€

Pour finir

Entremet chocolat inspiration Yuzu	<i>Génoise et mousse au chocolat blanc Valrhona citron Yuzu/ white Chocolate soft cake Yuzu Citrus</i>	9€
Dome chocolat blanc, cœur coulant abricot, sablé Breton et fleur de sel		10 €
	<i>white Chocolate dome with apricot heart on a Breton style sablé</i>	
Melon fraîcheur, pastèque melon, kiwi, menthe et sorbet citron vert / melon, water melon, kiwi salada served with lime shirbet		9€
Tartelette crème d'amande, duo de mousses vanille et framboise	<i>Tart, of raspberry variation</i>	9€
Salade de fruits	<i>Fresh fruit salad</i>	8€
Café ou thé gourmand	<i>Coffee or tea with sweets</i>	9€



Notre Menu Gourmand du Soir 41 €

Pour commencer

Calamars à la Settoise.

Squid in tomato sauce

Gaspacho de tomate, espuma de Mozzarella *Tomato gaspacho, mozzarella espuma*

Carpaccio d'artichaut, chèvre frais de Cabasse, vinaigrette noix et sesame

Artichoke carpaccio, Régional fresh goat cheese, nut and sesame dressing

Poelée de Scampi, mesclun et méli-mélo d'agrumes

Pan fried scampi, mishmash citrus fruits and salada

Pour continuer

Filet de bœuf, pomme de terre paillasson, suc de poivre vert

Boeuf français /Piece of beef, fried potatoes

Brochette d'agneau sur cade, trilogie de carottes

Lamb skewera, chickpea pancake and multicolored carrots

Dos de loup rôti, émulsion de patate douce au cumin, espuma de petits pois

Roasted back of sea bass, umin sweet potato emulsion, green pea espuma

Côte de Veau Française, jeunes pousses de légumes de saison sautés

Roasted Veal shop, sauted seasonals vegetables

Pour finir

Melon fraîcheur,

pastèque melon, kiwi, menthe et sorbet citron vert / melon, water melon, kiwi salada served with lime shirbet

Tartelette crème d'amande, duo de mousses e vanille et framboise

Tart, of raspberry variation

Dome chocolat blanc, cœur coulant abricot, sablé Breton et fleur de sel

white Chocolate dome with apricot heart on a Breton style sablé

Entremet chocolat inspiration Yuzu

Génoise et mousse au chocolat blanc Valrhona citron Yuzu/ white Chocolate soft cake Yuzu Citrus



Les Formules pour le déjeuner

Formule à 29 €

Entrée du jour

Plat du jour

Dessert du jour

(Tous les jours sauf dimanche et jours fériés)

Formule à 22€

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 15 €

Steak Haché, ou Jambon ou Suprême de volaille

Garniture frites ou pâtes

1 glace 2 boules au choix

1 boisson