



BARBAROUX

golf, hotel & spa



LA BRASSERIE

Côté Midi 

&

Côté Soir 

2021

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



Côté Midi

Pour commencer

Carpaccio de daurade au citron vert et baies roses (entrée ou plat)	Carpaccio of sea bream with lime and pink berries	16€ /24€
Arancini à la Sicilienne.	Boulettes de riz panées, farcies d'une sauce tomate épicée. Breaded rice balls then fries, stuffed with mozzarella and sauce	12€
Velouté de champignons, Espuma de parmesan chips de Serrano		11€
<small>Mushroom Soup, Parmesan Espuma, Serrano Chips</small>		
Seiche poêlée, suc acidulé en persillade, encre en risotto.	<i>Fried cuttlefish, parsley juice and squid ink risotto</i>	14€
Terrine de campagne à l'Armagnac, oignon frit, salade de pousses d'herbes		13€
<small>Country terrine scented with Armagnac, fried onion, herb sprout salad.</small>		

Pour continuer

Filet de bœuf aux morilles pommes de terre Agatha	Boeuf français 250g /Piece of beef, fried potatoes	22€
T.Bone de veau, fricassée de légumes d'hiver	Veal t.bone, winter vegetables fricassée	23€
Parmentier de cuisse de canard.	Parmentier of duck	20€
Brochette de lieu et pancetta, fumet de poisson au vin rouge		24€
<small>Gambas U15 300g /Panfried prawns served with crunchy fennel</small>		
Tentacule de poulpe, houmous et croquant de pois chiche		26€
<small>Octopus tentacle, crispy chickpea dip</small>		
Rigatoni épinard, bleu d'Auvergne et raisin sec	Rigatoni pasta, spinach and french blue cheese cream sauce.	16€
Bucatini aux scampis sauce favouille	Pates aux scampi suce onctueuse aux crabes de Méditerranée	20€
<small>Mussels pasta with persilly white wine sauce</small>		

Sur le pouce

Assiette de légumes et céréales « les Paniers Davoine »		18€
<small>Légumes 100% bio de production locale. Seasonal and local biologic vegetables salad</small>		
Hamburger/Cheeseburger, frites et / ou salade	Bœuf charolais 200g, buns burger brioché	17€
Hamburger montagnard, Reblochon AOP, bacon en tranche frites et salade		20€
<small>« Mountain » Hamburger French AOP cheese : REBLOCHON, bacon, french fries and salad.</small>		
Omelette	Jambon, fromage, fines herbes, frites et/ou salade	13€
Tartare, frites et / ou salade	Bœuf charolais 200g, au couteau / French raw beef	16€

Pour finir

Le Saint Domingue café	Biscuit amande, chocolat St Domingue 70%, noisettes caramélisée / Chocolate cake with coffee custard and hazelnut	8€
Rocher Dulcey, moelleux vanille	Vanilla Hot fudge cake chocolate covered. Breaking almond and hazelnuts topping	10 €
Succès noisette chocolat noir	Génoise et ganache au chocolat. Chocolate soft cake u	9€
Tartelette à l'orange, glace citron vert	orange tartlett, lime sorbet	8€
Poire pochée au vin rouge, pain d'épices	Poached pear in red wine served with gingerbread	9€
Salade de fruits	Fresh fruit salad	8€
Café ou thé gourmand	Coffee or tea with sweets	9€



Début de soirée

17h00 à 19h00

Pour accompagner votre apéritif

Terrine de foie gras pour 2	24€
Piadina de saumon mariné, fromage frais et crudités à partager pour 2	17€
Assiette de charcuteries et fromages pour 2	14€

Les vins au verre du moment 12,5cl

Vins blancs 2020

Château Margillière cuvée Bastide (Coteaux Varois en Provence)	4€
Château La Lieue chardonnay	5€
Bastide de Blacailoux cuvée Miraia (Coteaux Varois en Provence)	6€
Sainte Marguerite cuvée Symphonie (Cotes de Provence)	7€

Vins rosés 2020

Château Margillière cuvée Bastide (Coteaux Varois en Provence)	4€
Domaine les 3 terres (Cotes de Provence)	4€
Commanderie de Peyrassol (Cotes de Provence)	7€
Sainte Marguerite cuvée Symphonie (Cotes de Provence)	7€

Les cocktails de l'été

Mojito	10€
Spritz	8€
BBX	8€

Pour commencer

Carpaccio de daurade au citron vert et baies roses (entrée ou plat)	Carpaccio of sea bream with lime and pink berries	16€ /24€
Foie gras chaud sur tatin de courge butternut caramélisé	Foie gras on caramelized butternut squash bread	14€
Velouté de champignons, Espuma de parmesan chips de Serrano		11€
	Mushroom Soup, Parmesan Espuma, Serrano Chips	
Seiche poêlée, suc acidulé en persillade, encre en risotto.	Fried cuttlefish, parsley juice and squid ink risotto	14€
Terrine de campagne à l'Armagnac, oignon frit , salade de pousses d'herbes		13€
	Country terrine scented with Armagnac , fried onion, herb sprout salad .	

Pour continuer

Filet de bœuf aux morilles pommes de terre Agatha	Boeuf français 250g /Piece of beef, fried potatoes	22€
T.Bone de veau, fricassée de légumes d'hiver	Veal t.bone, winter vegetables fricassée	23€
Basse côte de bœuf braisée, purée de saison.	Low rib of beef	21€
Brochette de lieu et pancetta, fumet de poisson au vin rouge		24€
	Fish and pancetta skewer, red wine sauce	
Tentacule de poulpe, houmous et croquant de pois chiche		26€
	Octopus tentacle ,crispy chickpea dip	
Linguine aux langoustes	Pates aux langoustes, / Lobster pasta	39€

Sur le pouce

Assiette de légumes et céréales « les Paniers Davoine »		18€
	Légumes 100% bio de production locale . Seasonal and local biologic vegetables salad	
Hamburger montagnard, Reblochon AOP, bacon en tranche frites et salade		20€
	« Mountain » Hamburger French AOP cheese : REBLOCHON, bacon, french fries and salad.	
Tartare, frites et/ou salade	Bœuf charolais 200g, au couteau / French raw beef	16€

Pour finir

Le Saint Domingue café	Biscuit amande, chocolat St Domingue 70 %, noisettes caramélisée / Chocolate cake with coffee custard and hazelnut	8€
Rocher Dulcey, moelleux vanille	Vanilla Hot fudge cake chocolate covered . Breaking almond and hazelnuts topping	10 €
Succès noisette chocolat noir	Génoise et ganache au chocolat . Chocolate soft cake u	9€
Tartelette à l'orange, glace citron vert	orange tartlett , lime sorbet	8€
Poire pochée au vin rouge, pain d'épices	Poached pear in red wine served with gingerbread	9€
Salade de fruits	Fresh fruit salad	8€
Café ou thé gourmand	Coffee or tea with sweets	



Notre Menu Gourmand du Soir 40 €

Pour commencer

Velouté de champignons, Espuma de parmesan chips de Serrano
Mushroom Soup, Parmesan Espuma, Serrano Chips

Seiche poêlée, suc acidulé en persillade, encre en risotto.
Fried cuttlefish, parsley juice and squid ink risotto

Terrine de campagne à l'Armagnac, oignon frit, salade de pousses d'herbes
Country terrine scented with Armagnac, fried onion, herb sprout salad.

Foie gras chaud sur pain de courge butternut caramélisé
Foie gras on caramelized butternut squash bread

Pour continuer

Basse côte de bœuf braisée, purée de saison.
Low rib of beef

Brochette de lieu et pancetta, fumet de poisson au vin rouge
Fish and pancetta skewer, red wine sauce

T.Bone de veau, fricassée de légumes d'hiver
Veal t.bone, winter vegetables fricassée

Filet de bœuf aux morilles pommes de terre Agatha
Boeuf français 250g / Piece of beef, fried potatoes

Pour finir

Le Saint Domingue café

Biscuit amande, chocolat St Domingue 70%, noisettes caramélisée / Chocolate cake with coffee custard and hazelnut

Succès noisette chocolat noir
Génoise et ganache au chocolat. Chocolate soft cake u

Tartelette à l'orange, glace citron vert
orange tartlett, lime sorbet

Poire pochée au vin rouge, pain d'épices
Poached pear in red wine served with gingerbread



Les Formules pour le déjeuner

Formule à 28 €

Entrée du jour

Plat du jour

Dessert du jour

(Tous les jours sauf dimanche et jours fériés)

Formule à 21 €

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