



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



Côté Midi

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 d'asperge à la menthe, croutons safranés <small>Asparagus gaspacho, flavored with minth, saffron toasted bread</small>	12€
Carpaccio d'artichaut, chèvre frais de Cabasse, vinaigrette noix et sésame <small>Artichoke carpaccio, Régional fresh goat cheese, nut and cesame dressing</small>	12€
Panisse, duo de sauces : tomate et ail doux <small>Chickpea flour fritter,</small>	11€
Risotto de fèves crumble de parmesan, copeaux de chorizzo Bellotta <small>Bean risotto, parmesan crumble, , chorizzo chips</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 /Plece of beef, fried potatoes home made</small>	25€
Brochette d'agneau sur cade, trilogie de carottes <small>Lamb skewera, chickpea pancake and multicolored carotts</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>Caramélisé 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€
Bucatini primavera <small>Pate Bucatini , tagliatelle de légumes sauce pistou / Bucatini past , vegetable tagliatelle with pistou sauce</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

Salade fraîcheur , Producteur Bio de La Celle : « les Paniers D'avoine »   <small>Légumes 100% bio de production locale . Seasonal and local biologic vegetables salada</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€
Opera Milot, cacao fleur de sel biscuit Viennois <small>Biscuit aux amandes, insert café</small>	10 €
Verrine de fraises et rhubarbe pays façon tiramisu <small>Tiramisu style of local strawberries and rhubarb</small>	9€
Tartelette crème d'amande, duo de mousses vanille et framboise <small>Tart, of raspberry 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)	Carpaccio of sea bass lime and	17€ /28€
Calamars à la Settoise.	Squid in tomato sauce	13€
Gaspacho d'asperge à la menthe, croustons safranés	Asparagus gaspacho, flavored with minth, saffron toasted bread	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>		
Risotto de fèves crumble de parmesan, copeaux de chorizzo Bellotta	Bean risotto, parmesan crumble, , chorizzo chips	12€

Pour 2 personnes

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

Pour continuer

Filet de bœuf, pomme de terre paillasson, suc de poivre vert	Bœuf français /Piece of beef, fried potatoes	23€
Brochette d'agneau sur cade, trilogie de carottes	Lamb skewera, chickpea pancake and multicolored carrots	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	Caramélisé porc asians style vehetables	22€
Côte de Veau Française, jeunes pousses de légumes de saison sautés		20€
<i>Roasted Veal shop, sauted seasonals vegetables</i>		
Gambas snackées, citron et ail, bohémienne de légumes	Snacky prawns lemon and garlic marinade, Povençal vegetables	29€

Sur le pouce

Salade fraîcheur , Producteur Bio de La Celle : « les Paniers Davoine »	 	18€
<i>Légumes 100% bio de production locale . Seasonal and local biologic vegetables salada</i>		
Hamburger/Cheeseburger, frites et / ou salade	Bœuf charolais 200g, buns burger brioché	17€
Tartare , frites et / ou salade	Bœuf charolais 200g, au couteau / French raw beef	16€

Pour finir

Entremet chocolat inspiration Yuzu	Génoise et mousse au chocolat blanc Valrhona citron Yuzu/ white Chocolate soft cake Yuzu Citrus	9€
Opera Milot, cacao fleur de sel biscuit Viennois	Biscuit aux amandes, insert café	10 €
Verrine de fraises et rhubarbe pays façon tiramisu	Tiramisu style of local strawberries and rhubarb	9€
Tartelette crème d'amande, duo de mousses vanille et framboise	Tart, of raspberry variation	9€
Salade de fruits	Fresh fruit salad	8€
Café ou thé gourmand	Coffee or tea with sweets	9€



Notre Menu Gourmand du Soir 41 €

Pour commencer

Calamars à la Settoise.

Squid in tomato sauce

Gaspacho d'asperge à la menthe, croutons safranés

Asparagus gaspacho, flavored with minth, saffron toasted bread

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

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

Risotto de fèves crumble de parmesan, copeaux de chorizzo Bellotta

Bean risotto, parmesan crumble, , chorizzo chips

Pour continuer

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

Boeuf français /Plece of beef, fried potatoes

Brochette d'agneau sur cade, trilogie de carottes

Lamb skewera, chickpea pancake and multicolored carotts

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 seasonnals vegetables

Pour finir

Verrine de fraises et rhubarbe pays façon tiramisu

Tiramisu style of local strawberries and rhubarb

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

Tart, of raspberry variation

Opera Milot, cacao fleur de sel biscuit Viennois

Biscuit aux amandes, insert café

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