



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 daurade, clémentine, citron vert et huile d'olive (entrée ou plat) <i>Sea bream ceviche with clementine lime and olive oil (starter or main course)</i>	17€ /24€
Velouté de céleri rave, espuma d'Espelette, croutons à l'ail <i>Celery root soup, Espelette espuma, garlic croutons</i>	12€
Carpaccio de potimarron confit, granola huile de noix et tomate confites <i>Celery root soup, Espelette espuma, garlic croutons</i>	12€
Tataki de Saumon mi-cuit, <i>Salmon tataki, micuit</i>	14€
Effilochée de veau aux morilles et châtaignes, chutney de légumes, vinaigrette au Porto perlé <i>Shredded veal with morels and chestnuts, vegetable chutney, pearl porto vinaigrette</i>	12€


Pour 2 personnes

Tarte aux champignons, bleu d'Auvergne et cerneaux de noix <i>Mushroom pie, Auvergne blue cheese and walnut kernels</i>	21€
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

Pour continuer

Entrecôte Irlandaise 300 gr, légumes confits <i>Irish steak 300 gr, candied vegetables</i>	27€
Paleron de veau, mijoté en cocotte, légumes d'hiver et pomme duchesse <i>Veal blade, stewed in a casserole, winter vegetables and duchess potatoes</i>	22€
Filet de merlu rôti crème de panais lentilles vertes et huile vierge <i>Hake fillet roasted cream of parsnip green lentils and virgin oil</i>	27€
Poulpe chalut, haricot blanc façon cassoulet de la mer <i>Octopus trawl, white bean, sea style "cassoulet"</i>	26€
Haut de cuisse de pintade farcie, carotte glacée, écrasée de céleri rave, jus vin rouge et châtaigne <i>Roasted Stuffed Guinea Fowl Thigh, Ice Carrot, Celериac Mash, Red Wine and Chestnut Juice</i>	20€
Tortiglioni foresta, bolets, pleurotes, shitake et trompette de la mort,, huile d'olive, échalote et pecorino <i>Pasta italian mushroom sauce.</i>	19€
Fetuccini alla putanesca, tomate, ail, piment, câpres, olives et anchois / <i>tomato, garlic, chilli, capers, olives and anchovies</i>	17€

Sur le pouce

Poke bowl, YASAI	18€
Wakame, edamame, daikon, germe de soja, carotte, riz, champignon, concombre et oignons rouges marinés, sauce shoyu et sesame	
Poke bowl, Saumon	20€
Mi cuit de saumon, Wakame, edamame, daikon, germe de soja, carotte, riz, champignon, concombre et oignons rouges marinés, sauce shoyu et sesame	
Hamburger/Cheeseburger, frites et / ou salade <i>Bœuf charolais 200g, buns burger brioché</i>	20€
Le Croque  gratiné, pain brioché grillé, Compté AOP affiné 12 mois, <i>Grilled Brioché Bread, Compté cheese ripened 12 month</i>	20€
Omelette Jambon, fromage, fines herbes, frites et/ou salade	13€
Tartare, frites et / ou salade <i>Bœuf charolais 200g, au couteau / French raw beef</i>	18€

Pour finir

Entremet aux deux chocolats <i>Génoise et mousse au chocolat blanc et noir / white & black Chocolate soft cake</i>	9€
Dôme cacahuète et chocolat Dulcey sablé Breton et fleur de sel	10 €
Tarte au citron meringuée revisitée, <i>lemon tartlet</i>	9€
Tropézienne poire pochée <i>Brioche maison, individuelle, individual Tropezian tart revisited, poached pear</i>	9€
Salade de fruits <i>Fresh fruit salad</i>	8€
Café ou thé gourmand <i>Coffee or tea with sweets</i>	9€



Pour commencer

Ceviche de daurade au clémentine, citron vert et huile d'olive (entrée ou plat) <i>Sea bream ceviche with clementine lime and olive oil (starter or main course)</i>	17€ /24€
Velouté de céleri rave, espuma d'Espelette, croutons à l'ail <i>Celery root soup, Espelette espuma, garlic croutons</i>	12€
Carpaccio de potimarron confit, granola huile de noix et tomate confites <i>Celery root soup, Espelette espuma, garlic croutons</i>	12€
Noix de saint jacques, risotto lentilles corail sauce pastis estragon <i>Scallop nuts, coral lentil risotto with tarragon pastis sauce</i>	17€
Effilochée de veau aux morilles et châtaignes, chutney de légumes, vinaigrette au Porto perlé <i>Shredded veal with morels and chestnuts, vegetable chutney, pearl porto vinaigrette</i>	12€

Pour 2 personnes

Tarte aux champignons, bleu d'Auvergne et cerneaux de noix. <i>Mushroom pie, Auvergne blue cheese and walnut kernels</i>	21€
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

Pour continuer

Tournedos de bœuf, pomme de terre paillasson, sauce au cèpe <i>Boeuf français / Piece of beef, fried potatoes</i>	25€
Paleron de veau, mijoté en cocotte, légumes d'hiver et pomme duchesse <i>Veal blade, stewed in a casserole, winter vegetables and duchess potatoes</i>	22€
Filet de merlu rôti crème de panais lentilles vertes et huile vierge <i>Hake fillet roasted cream of parsnip green lentils and virgin oil</i>	27€
Poulpe chalut, haricot blanc façon cassoulet de la mer <i>Octopus trawl, white bean, sea style "cassoulet"</i>	22€

Sur le pouce

Poke bowl, YASAI	18€
Wakame, edamame, daikon, germe de soja, carotte, riz, champignon, concombre et oignons rouges marinés, sauce shoyu et sesame	
Poke bowl, Saumon	20€
Mi cuit de saumon, Wakame, edamame, daikon, germe de soja, carotte, riz, champignon, concombre et oignons rouges marinés, sauce shoyu et sesame	
Hamburger/Cheeseburger, frites et / ou salade <i>Bœuf charolais 200g, buns burger brioché</i>	20€
Tartare, frites et / ou salade <i>Bœuf charolais 200g, au couteau / French raw beef</i>	18€

Pour finir

Entremet aux deux chocolats <i>Génoise et mousse au chocolat blanc et noir / white & black Chocolate soft cake</i>	9€
Dôme cacahuète et chocolat Dulcey sablé Breton et fleur de sel	10€
Tarte au citron meringuée revisitée, <i>lemon tartlet</i>	9€
Tropézienne poire pochée <i>Brioche maison, individuelle, individual Tropezian tart revisited, poached pear</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

Carpaccio de potimarron confit, granola huile de noix et tomate confites
Celery root soup, Espelette espuma, garlic croutons

Velouté de céleri rave, espuma d'Espelette, croutons à l'ail
Celery root soup, Espelette espuma, garlic croutons

Effilochée de veau aux morilles et châtaignes,
chutney de légumes, vinaigrette au Porto perlé
Shredded veal with morels and chestnuts, vegetable chutney, pearl porto vinaigrette

Pour continuer

Tournedos de bœuf, pomme de terre paillasson, sauce au cèpe
Boeuf français / Piece of beef, fried potatoes

Paleron de veau, mijoté en cocotte, légumes d'hiver et pomme duchesse
Veal blade, stewed in a casserole, winter vegetables and duchess potatoes

Filet de merlu rôti crème de panais lentilles vertes et huile vierge
Hake fillet roasted cream of parsnip green lentils and virgin oil

Pour finir

Entremet aux deux chocolats
Génoise et mousse au chocolat blanc et noir / white & black Chocolate soft cake

Tarte au citron meringuée revisitée, *lemon tartlet*

Tropézienne poire pochée
Brioche maison, individuelle, individual Tropezian tart revisited, poached pear



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