



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](http://www.barbaroux.com)



# Côté Midi

## Pour commencer

Piadina de saumon mariné, fromage frais et crudités (entrée ou plat)	Pizza au saumon / Salmon Pizza	13€ /17€
Empanada de poulpe, confit de tomate, pincée d'espelette.	Chausson de poulpe /Spicy stuffing octopus pie	13€
Falaffels sauce tzatziki (végétarien)	Boulettes de pois chiches et épices , sauce yaourt / Chickpea balls, yoghourt and spicy sauce	11€
Assiette de sashimis, tartare d'algues, gingembre et Wasabi.	Tranches de poissons frais, /Slice of raw fish	18€
Vitello tonnato , carpaccio de veau juste braisé, thon, câpres, copeaux de Parmesan, mâche	Emincé de veau sauce blanche au thon / Sliced veal with creamy tuna sauce	14€

## Pour continuer

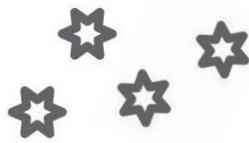
Entrecote de boeuf, légumes d'été et oignons rouges ou frites	Boeuf français 350g /Piece of beef, spring vegetables	24€
Côtes d'agneau, cade au romarin, bohémienne de légumes	galette de pois chiche au romarin, ratatouille épicée	22€
Lamb chopes, chickpea pancake, spicy ratatouille		
Dos de Cabillaud en habit vert, filet d'huile d'olive.	courgettes , haricots verts, brocolis, persil,/ Snacked Codfish & green vegetables	21€
Poêlée de gambas et croquant de fenouil en persillade	Gambas U15 300g /Panfried prawns served with crunchy fennel	24€
Penne alla puttanesca	Sauce tomatée, câpres, olives, anchois, piment Pasta, spicy tomato sauce sented with black olives, caper, anchovy	14€
Tagliattella antica, huile d'olive, Parmesan, poivre et speck	Pates AOC, speck de jambon de Bayonne	15€
Traditional italian pasta served with cheese and prosciutto		
Linguine aux moules	Pates aux moules de l'Etang de Thau, sauce marinère / Mussels pasta with persilly white wine sauce	14€

## Sur le pouce

Salade fraicheur « les Paniers Davoine » légumes 100% bio de production locale		18€
Seasonal and local biologic vegetables salad		
Hamburger/Cheeseburger, frites et / ou salade	Boeuf charolais 200g, buns burger brioché	16€
Le Club Sandwich classique (poulet), frites et / ou salade		15€
Pain de mie, poulet, mayonnaise, crudités et œuf dur		
Omelette	Jambon, fromage, fines herbes , frites et/ou salade	13€
Tartare , frites et / ou salade	Boeuf charolais 200g, au couteau / French raw beef	15€

## Pour finir

" Pêche d'amour " pochée au vin rosé et épices, enrobé de caramel.		9€
Fruit frais poché au vin rosé Margillière / Candy peach poched in rosé wine		
Flan praliné et noix de pécan	Custard tart and hazelnuts and pecan nuts	9€
Cookie gourmand éclats chocolat caramel		8€
Tartelette strate chocolat noir	Mille feuilles chocolat blanc/noir sur pate brisée / Chocolates pie	9€
Riz au lait, vanille, fraises	Rice pudding vanilla and strawberry	9€
Salade de fruits	Fresh fruit salada	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

Terrine de Foie gras de canard pour 2 personnes	24€
Piadina de saumon mariné, fromage frais et crudités (entrée ou plat) <i>Pizza au saumon / Salmon Pizza</i>	13€
Empanada de poulpe, confit de tomate, pincée d'espelette. <i>Chausson de poulpe / Spicy stuffing octopus pie</i>	13€
Petits farcis à la Provençale <i>Courgette, tomate, oignon farce à base de viande / Small vegetables stuffed with minced meat</i>	12€
Vitello tonnato, carpaccio de veau juste braisé, thon, câpres, copeaux de Parmesan, mâche <i>Emincé de veau sauce blanche au thon / Sliced veal with creamy tuna sauce</i>	14€

## Pour continuer

Filet de bœuf en brochette, légumes d'été et oignons rouges ou frites <i>Bœuf français 350g / skewer of beef, spring vegetables</i>	23€
Côtes d'agneau, cade au romarin, bohémienne de légumes <i>galette de pois chiche au romarin, ratatouille épicée</i> <i>Lamb chops, chickpea pancake, spicy ratatouille</i>	22€
Dos de Cabillaud en habit vert, filet d'huile d'olive. <i>courgettes, haricots verts, brocolis, persil, / Snacked Codfish &amp; green vegetables</i>	21€
Poêlée de gambas et croquant de fenouil en persillade <i>Gambas U15 300g / Panfried prawns served with crunchy fennel</i>	24€
Penne alla puttanesca <i>Sauce tomatée, câpres, olives, anchois, piment Pasta, spicy tomato sauce sented with black olives, caper, anchovy</i>	14€
Linguine aux langoustes <i>Pates aux langoustes, / Lobster pasta</i>	39€

## Sur le pouce

Salade fraîcheur « les Paniers Davoine » légumes 100% bio de production locale 	18€
<i>Seasonal and local vegetables salada</i>	
Hamburger/Cheeseburger, frites et/ou salade <i>Bœuf charolais 200g, buns burger brioché</i>	16€
Tartare, frites et/ou salade <i>Bœuf charolais 200g, au couteau / French raw beef</i>	15€

## Pour finir

" Pêche d'amour " pochée au vin rosé et épices, enrobé de caramel. <i>Fruit frais poché au vin rosé Margillière / Candy peach poched in rosé wine</i>	9€
Flan praliné et noix de pécan <i>Custard tart and hazelnuts and pecan nuts</i>	9€
Cookie gourmand éclats chocolat caramel	8€
Tartelette strate chocolat noir <i>Mille feuilles chocolat blanc/noir sur pate brisée / Chocolates pie</i>	9€
Riz au lait, vanille, fraises <i>Rice pudding vanilla and strawberry</i>	9€
Salade de fruits <i>Fresh fruit salada</i>	8€
Café ou thé gourmand <i>Coffee or tea with sweets</i>	



## Notre Menu Gourmand du Soir 40 €

### Pour commencer

Piadina de saumon mariné, fromage frais et crudités

*Pizza au saumon / Salmon Pizza*

Petits farcis à la Provençale

*Courgette, tomate, oignon farce à base de viande / Small vegetables stuffed with minced meat*

Vitello tonnato, carpaccio de veau juste braisé, thon, câpres, copeaux de Parmesan, mâche

*Emincé de veau sauce blanche au thon / Sliced veal with creamy tuna sauce*

### Pour continuer

Filet de bœuf en brochette, légumes d'été et oignons rouges ou frites

*Bœuf français 350g / skewer of beef, spring vegetables*

Côtes d'agneau, cade au romarin, bohémienne de légumes

*galette de pois chiche au romarin, ratatouille épicée / Lamb chops, chickpea pancake, spicy ratatouille*

Dos de Cabillaud en habit vert, filet d'huile d'olive.

*courgettes, haricots verts, brocolis, persil, / Snacked Codfish & green vegetables*

### Pour finir

Flan praliné et noix de pécan

*Custard tart and hazelnuts and pecan nuts*

Cookie gourmand éclats chocolat caramel

Riz au lait, vanille, fraises

*Rice pudding vanilla and strawberry*



## 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