



BARBAROUX

golf, hotel & spa



LA BRASSERIE

Côté Midi 

&

Côté Soir 

2023

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



Côté Midi

Pour commencer

Ceviche de loup, citron vert, gingembre, coriandre et pépins de grenade (entrée ou plat) <i>Sea bass ceviche, lime, ginger, coriander and pomegranate seeds (starter or main course)</i>	17€ /24€
Roll Maki, trilogie de choux marinés, roquette, huile de noix, pignons torréfiés <i>Marinated cabbage, curly, white and red maki, arugula, walnut oil and roasted pine nuts</i>	14€
Gaspacho d'épinards, dés de chèvre frais de Cabasse, fleur de bourrache <i>Spinach gazpacho, diced freshgoat cheese from Cabasse, borage flower</i>	13€
Burratina, chips de jambon sec, coulis de tomates braisées <i>Burratina, dry ham crisps, braised tomato coulis</i>	13€
Mille feuilles aubergines grillées, compotée de poivrons rouges, œuf mollet et feuille de brick <i>Millefeuille grilled eggplant, stewed red peppers, soft boiled egg and filo pastry</i>	14€

Pour 2 personnes

Pinsa pan aux trois tomates, pistou, parmesan et roquette <i>Pinsa pan with three tomatoes, pesto, parmesan and arugula</i>	22€
---	-----

Pour continuer

Entrecôte Irlandaise 300 gr, frites maison <i>Irish steak 300 gr, french fries</i>	27€
Confit d'épaule d'agneau, écrasé de courgettes à la menthe fraîche, légumes rotis, citron zesté <i>Lamb shoulder confit, mashed zucchini sented with fresh mint, roasted vegetables, zesty lemon</i>	24€
Fondant de porc caramélisé, légumes sautés au wok <i>Caramelized moutain pork belly, wok-sautéesd vegetables</i>	22€
Aioli, morue dessalée par nos soins, œuf, betterave, chou, carotte, pomme de terre, haricots verts, bulots et moules <i>Aioli, cod fish, egg, beetroot, cabbage, carrot, potato, green beans, whelks and mussels</i>	27€
Grenadin de veau, légumes (choux frisé et shiitake) et dés de polenta <i>Piece of veal, vegetables (Green cabbage and shiitake) and fry polenta</i>	22€
Pavé de loup roti, crème de légumes de saison, fenouil et tomates confits <i>Roasted sea bass steak, cream of seasonal vegetables, fennel and candied tomatoes</i>	27€

Pâtes

Conchiglioni all'amatriciana, lard fumé, piment, ail <i>Conchiglioni all'amatriciana, smoked bacon, chili, garlic</i>	19€
Linguine à la Toscane, persil, basilic, romarin, ciboulette, ail, huile d'olive et parmesan <i>Tuscan linguine, parsley, basil, rosemary, chivess, garlic, olive oil and parmesan</i>	17€

Sur le pouce

Poke bowl, YASAI <i>Wakame, edamame, daikon, germe de soja, carotte, riz, champignon, concombre et oignons rouges marinés, sauce shoyu et sesame</i>	18€
Poke bowl, Saumon <i>Mi cuit de saumon, Wakame, edamame, daikon, germe de soja, carotte, riz, champignon, concombre et oignons rouges marinés, sauce shoyu et sesame</i>	20€
Hamburger/Cheeseburger, frites et / ou salade Bœuf charolais 200g, buns burger brioché	20€
Chicken burger	20€
Tartare classique ou Italien, <i>Classic or Italian Tartar</i>	19€
Omelette Jambon, fromage, fines herbes , frites et/ou salade	13€

Pour finir

Brownie éclats de framboises et crémeux caramel <i>Brownie with raspberry chips and creamy caramel</i>	9€
Verrine de fraises (pays), mascarpone, coulis de fraises et crumble <i>Verrine of strawberries (local), mascarpone and strawberry coulis and crumble</i>	10€
Sablé amande, compotée de pommes et crème au Calvados <i>Almond shortbread, apple compote and Calvados cream</i>	9€
Tartelette mousse vanille et fruits rouges <i>Vanilla mousse and red fruits tartlet</i>	9€
Fromage de chèvre frais aux fleurs (Cabasse) <i>Fresh goat cheese with flowers (Cabasse)</i>	10€
Salade de fruits <i>Fresh fruit salad</i>	9€



Côté Soir

Pour commencer

Ceviche de loup, citron vert, gingembre, coriandre et pépins de grenade (entrée ou plat) <i>Sea bass ceviche, lime, ginger, coriander and pomegranate seeds (starter or main course)</i>	17€ /24€
Roll Maki, trilogie de choux marinés, roquette, huile de noix, pignons torréfiés <i>Marinated cabbage, curly, white and red maki, arugula, walnut oil and roasted pine nuts</i>	14€
Gaspacho d'épinards, dés de chèvre frais de Cabasse, fleur de bourrache <i>Spinach gazpacho, diced fresh goat cheese from Cabasse, borage flower</i>	13€
Burratina, chips de jambon sec, coulis de tomates braisées <i>Burratina, dry ham crisps, braised tomato coulis</i>	13€
Multicolore de poulpe, fèves, asperges, pois gourmands, huile d'olives aux fines herbes <i>Multicolored octopus, broad beans, asparagus, gourmet peas, olive oil with fine herbs</i>	18€

Pour 2 personnes

Pinsa pan aux trois tomates, pistou, parmesan et roquette <i>Pinsa pan with three tomatoes, pesto, parmesan and arugula</i>	22€
---	-----

Pour continuer

Confit d'épaule d'agneau, écrasé de courgettes à la menthe fraîche, légumes rotis, citron zesté <i>Lamb shoulder confit, mashed zucchini scented with fresh mint, roasted vegetables, zesty lemon</i>	24€
Fondant de porc caramélisé, légumes sautés au wok <i>Caramelized mountain pork belly, wok-sautéed vegetables</i>	22€
Grenadin de veau, légumes (choux frisé et shiitake) et dés de polenta <i>Piece of veal, vegetables (Green cabbage and shiitake) and fry polenta</i>	22€
Tournedos de bœuf, potatoes maison, jus corsé <i>Beef tournedos, homemade potatoes, strong jus</i>	25€
Pavé de loup roti, crème de légumes de saison, fenouil et tomates confits <i>Roasted sea bass steak, cream of seasonal vegetables, fennel and candied tomatoes</i>	27€

Sur le pouce

Poke bowl, YASAI <i>Wakame, edamame, daikon, germe de soja, carotte, riz, champignon, concombre et oignons rouges marinés, sauce shoyu et sesame</i>	18€
Poke bowl, Saumon <i>Mi cuit de saumon, Wakame, edamame, daikon, germe de soja, carotte, riz, champignon, concombre et oignons rouges marinés, sauce shoyu et sesame</i>	20€
Hamburger/Cheeseburger, frites et / ou salade Bœuf charolais 200g, buns burger brioché	20€
Chicken burger	20€
Tartare classique ou Italien, <i>Classic or Italian Tartar</i>	19€
Omelette Jambon, fromage, fines herbes, frites et/ou salade	13€

Pour finir

Brownie éclats de framboises et crémeux caramel <i>Brownie with raspberry chips and creamy caramel</i>	9€
Verrine de fraises (pays), mascarpone, coulis de fraises et crumble <i>Verrine of strawberries (local), mascarpone and strawberry coulis and crumble</i>	10€
Sablé amande, compotée de pommes et crème au Calvados <i>Almond shortbread, apple compote and Calvados cream</i>	9€
Tartelette mousse vanille et fruits rouges <i>Vanilla mousse and red fruits tartlet</i>	9€
Fromage de chèvre frais aux fleurs (Cabasse) <i>Fresh goat cheese with flowers (Cabasse)</i>	10€
Salade de fruits <i>Fresh fruit salad</i>	9€
Café ou thé gourmand <i>Coffee or tea with sweets</i>	10€



Notre Menu Gourmand du Soir 43 €

Gaspacho d'épinards, dés de chèvre frais de Cabasse, fleur de bourrache
Spinach gazpacho, diced fresh goat cheese from Cabasse, borage flower

Burratina, chips de jambon sec, coulis de tomates braisées
Burratina, dry ham crisps, braised tomato coulis

Roll Maki, trilogie de choux marinés, roquette, huile de noix, pignons torréfiés
Marinated cabbage, curly, white and red maki, arugula, walnut oil and roasted pine nuts

Fondant de porc caramélisé, légumes sautés au wok
Caramelized mountain pork belly, vegetables wok

**Confit d'épaule d'agneau, écrasé de courgettes à la menthe fraîche,
légumes rotis, citron zesté**
Lamb shoulder confit, mashed zucchini scented with fresh mint, roasted vegetables, zesty lemon

Tournedos de bœuf, potatoes maison, jus corsé
Beef tournedos, homemade potatoes, strong jus

Brownie éclats de framboises et crémeux caramel
Brownie with raspberry chips and creamy caramel

Sablé amande, compotée de pommes et crème au Calvados
Almond shortbread, apple compote and Calvados cream

Tartelette mousse vanille et fruits rouges
Vanilla mousse and red fruits tartlet



Les Formules pour le déjeuner

Formule à 30 €

Entrée du jour

Plat du jour

Dessert du jour

(Tous les jours sauf dimanche et jours fériés)

Formule à 26€

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