

LA BARBACANE

MENU DU DEJEUNER

LUNCH MENU

Du 10 mars au 23 mars 2017

Tous les midis

Every lunchtime

LES ENTREES / STARTERS

Poulpe de Méditerranée, les tentacules grillées, Banh bo à la Sétoise, salade de fenouils et palet de boule d'or, une vinaigrette

Mediterranean octopus, grilled tentacles, banh bo, turnip and fennel salad, a vinaigrette
ou/or

Velouté de carottes nouvelles et cumin, Gouda et croutons, une crème de cumin à la moutarde à l'ancienne, carottes de couleur

Carrots and cumin velouté, Gouda and croutons, a cumin cream with mustard, colored carrots
ou/or

Œuf mollet frit, chapelure de flocons d'avoine, pousses de salades et une vinaigrette truffée

Fried soft boiled egg, oat flakes bread crumbs, salad and truffle vinaigrette

MENU (VIN, EAU, CAFE COMPRIS) 39 € TTC

LES PLATS / MAIN COURSES

Pavé de foie de veau poêlé au beurre bordier, topinambours, pommes et poires, jus de veau au vinaigre de framboise
Fried Veal liver with butter, Jerusalem artichoke, apples, pears, veal juice with raspberries vinegar
ou/or

Tournedos de merlu vapeur, wakame et riz vénéré, moules frites, une vinaigrette aux agrumes et sésame, une râpée de poutargue
Steam hake « tournedos », wakame and vénéré rice, fried mussels, a citrus and sesame vinaigrette, grated bottarga
ou/or

Risotto de pomme de terre aux roussillous lié à la vieille mimolette, pourpier et sauce légère à l'estragon
Potatoes risotto with mushrooms thickened with old mimolette, parsley, a light tarragon cream

FROMAGES, DESSERTS / CHEESE, DESSERTS

Manchego et sa gelée au pequillos et piment d'Espelette
Manchego cheese and its pequillos jelly with Espelette spice
ou/ou

Brioche Maison façon pain perdu, une compotée de fruits rouge, son sorbet fromage blanc

House made brioche like "pain perdu" style, red fruits compote, fresh cottage cheese sorbet
ou/or

Notre Forêt noire, un crémeux chocolat, chantilly et cerise Amarena
Our Black Forest cake, a chocolate creamy, Chantilly and Amarena Cherries

MENU (INCLUDES WATER, WINE & COFFEE) €39

Carte des boissons

COCKTAIL SIGNATURE

Rigolo Spritz 16€

VINS EFFERVESCENTS

	12cl	75cl
Blanquette de Limoux Brut	10€	45€

Champagne Taittinger Brut Cuvée prestige	15€	80€
---	-----	-----

Billecart-Salmon Rosé	19€	110€
-----------------------	-----	------

VINS BLANCS

Domaine de la Preceptorie Coume Marie 2015 Côtes du Roussillon	12€	50€
---	-----	-----

Borie de Maurel, Gypse 2015 I.G.P. pays d'oc	9€	40€
---	----	-----

Château Rives-Blanques, trilogie 2014 Limoux		60€
---	--	-----

VINS ROUGES

Domaine Sainte-croix, Magneric 2006 Corbières	12€	55€
--	-----	-----

Clos Centeilles, Campagne 2011 Minervois	9€	45€
---	----	-----

Les Milles Vignes, Cadette 2013 Fitou		70€
--	--	-----

EAUX MINERALES

	100cl
Evian	7€

Badoit	7€
--------	----

MENU DU DEJEUNER

LUNCH MENU

70€

Du 24 février au 08 mars 2017

Tous les midis

Every lunchtime

Oursins de Galice et tartare de Saint Jacques normandes, crème de topinambour,
céleri doré
et pomme granny Smith, noix croquantes

*Galician sea urchin and scallops tartare,
Jerusalem artichoke cream, celery
and apple granny smith, crunchy walnuts*

Saint Pierre de petits bateaux,
Carottes nouvelles braisées et croustillantes,
un jus au curcuma

*John Dory, Braised and crispy carrots,
a curcuma juice*

Filet de canette des Dombes, oranges "sanguine", boule d'or et marmelade de
kumquat, un jus chaud

Duckling filet, blood oranges, kumquat marmalade, a warm juice

Mangues fraîche en gelée,
une crème cheese cake
sur un strudel aux éclats de noisettes

*Jelly of fresh mango, a cheese cake cream
on a strudel with hazelnuts chips*

MENU HORS BOISSONS 70 € TTC/MENU EXCLUDING BEVERAGES €70