

LA BARBACANE

MENU DU DEJEUNER

LUNCH MENU

Du 21 avril au 04 mai 2017

Tous les midis

Every lunchtime

LES ENTRÉES / STARTERS

Cuisses de cailles en Kadaif, velouté d'asperges blanches de pays, citrons et herbes fraîches

Quail legs on kanafeh, local white asparagus veloute, lemon and fresh herbals

ou/or

Tartare de maigre, riz vinaigré et caillé de chèvre, jus de carottes réduit

Meagre tartare, rice with vinegar and goat curd, a carrot juice

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

LES PLATS / MAIN COURSES

Onglet de bœuf poêlé, échalotes longues confites, pois gourmand et pommes dauphines, un jus à la moutarde de Brive
Beef hanger steak, preserved shallots, peas and potatoes, a mustard sauce

ou/or

Pavé de lieu jaune cuit au naturel, fenouils rôtis, moules et pommes granny smith, une crème au curry madras
Pollock, roasted fennels, mussels and granny smith, a curry madras cream

FROMAGES, DESSERTS / CHEESE, DESSERTS

Tomme de chèvre de chez Combebelle et sa confiture de cerises noires

Local goat cheese and black cherries jam

ou/or

Crème fondante pistache sur son sablé, framboises fraîches en sorbet et fine croquandine
Pistachio cream on shortbread biscuit, fresh raspberries sorbet and thin crispy biscuit

ou/or

Gaufre liégeoise maison, crémeux au chocolat dulcey, cassis et chantilly
house made waffle, chocolate creamy, blackcurrant and chantilly cream

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

Evian		100cl 7€
-------	--	-------------

Badoit		7€
--------	--	----

Menu à 70€ (Hors boissons)

Consommé de bœuf rafraîchi aux pointes et pulpe d'asperges vertes de pays, morilles confites au vin jaune et filet mariné, croutons et oignons

Beef consommé with green asparagus, morels confit with "vin jaune" marinated filets, onions, croutons

Filet d'omble chevalier poêlé, mousseline à la verveine, asperge blanche « pays Cathare », coulis de morilles et beurre citronné
Artic char filet, verbena mousseline, local white asparagus, morels coulis and lemon butter

Le veau de Dordogne, filet, ris, poitrine et joue, morille farcie et asperges vertes, un jus court
Veal from "Dordogne", filet, sweetbread, breast, cheek, stuffed morels and green asparagus

Morilles poêlées au sucre muscovado, une crème légère et son streusel noix de pécan et glace vanille

Fried Morels with Muscovado sugar, a light cream, a pecan nuts streusel and vanilla ice cream

Menu excluding beverages €70