

RESTAURANT LA BARBACANE



LES ENTRÉES / STARTERS

Œuf de poule extra frais cocotte, petits pois à la française, mouillette et sirop d'oignon doux

Shirred egg, French style peas, mouillette and sweet onion syrup

ou/or

Brandade légère de cabillaud, asperges vertes et blanches, pommes de terre nouvelles, œufs de hareng, ail des ours et petits pains melba

Cod brandade, greens and white asparagus, new potatoes, herring eggs, bear's garlic and melba bread

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

LES PLATS / MAIN COURSES

Araignée de cochon ibérique, pâtes Zita farcies, haricots plats au chorizo et persil, un jus court carbonara

Spanish ham, stuffed zita pasta, flat beans with chorizo and parsley, a carbonara juice

ou/or

Filet de carrelet en vapeur de citronnelle, riz basmati poêlé, noix de coco, gingembre et citron vert, une émulsion au lait de coco

Steam Plaice filet with lemon grass, basmati rice, coconut, ginger and lime, a coconut cream

FROMAGES, DESSERTS / CHEESE, DESSERTS

Saint nectaire fermier, une compote pommes, poires et cannelle

Saint nectaire cheese, an apple, pear and cinnamon

ou/or

Fraises de pays sur un sablé breton, une crème fouettée lemon, sorbet basilic et coriandre

Local strawberries on a Breton shortbread, a lemon whipped cream, basil sorbet and coriander

ou/or

Autour de la menthe chocolat, un granité, une mousse chocolat blanc, éclats de crumble à la fleur de sel

"Around mint and chocolate", a granita, a white chocolate mouss, crumble flakes with "fleur de sel"

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