

RESTAURANT LA BARBACANE



MENU DU DÉJEUNER LUNCH MENU

*Du 17 juillet au 30 juillet 2017
Tous les midis
Every lunchtime*

LES ENTRÉES / STARTERS

Tarte froide à la ratatouille maison, feta, légumes crus et pignons de pins, herbes fraîches et jus réduit
Cold tart with housemade ratatouille, feta, raws vegetables and pine nuts, fresh herbals

ou/or

Consommé de langoustines ses pinces gélifiées, concombre Noah, menthe fraîche
Cold scampi consommé with claws in jelly, cucumber, fresh mint

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

LES PLATS / MAIN COURSES

Hampe de veau poêlée, aubergines, abricots du Roussillon et cebes de Lezignan, un jus court au romarin
Skirt steak, eggplant, local apricot and onions, a rosemary juice

ou/or

Calamar rouge, courgettes fleurs farcies, vermicelle à l'encre, une émulsion au safran
Red squid, stuffed courgette blossom, vermicelli with squid ink, a saffron juice

FROMAGES, DESSERTS / CHEESE, DESSERTS

Bleu d'Auvergne et sa confiture de myrtilles
Blue cheese from Auvergne and bilberry jam

ou/or

Bavarois vanille et fruit de saison sur une dacquoise noisette, sorbet mure et opaline fruits rouge et citron
Vanilla and seasonal fruit "bavarois" on hazelnut biscuit, blueberry sorbet

ou/or

Beignet maison aux pêches de pays, une gelée de chocolat dulcey et glace verveine, groseille semi confite au sucre roux
House made beignet with peach, chocolate jelly and verbena ice cream, red currant preserved with brown sugar

MENU (INCLUDES WATER, WINE & COFFEE) €39