

RESTAURANT LA BARBACANE



MENU DU DÉJEUNER LUNCH MENU

*Du 31 juillet au 13 août 2017
Tous les midis
Every lunchtime*

LES ENTRÉES / STARTERS

Soupe au pistou, sa raviole aux moules d'Espagne et légumes de saison

Pistou soup, mussels raviolis and seasonal vegetables

ou/or

Rillette de thon rouge aux tomates confites, focaccia toastée et mozzarella légère

Red tuna rillettes with preserved tomatoes, toasted focaccia and light mozzarella

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

LES PLATS / MAIN COURSES

Mignon de porc fermier farci et laqué, haricots beurre et cassis frais, un jus court

Mignon of farmer pork, green beans and blackcurrant, a pork juice

ou/or

Saumon frais « label rouge » cuit en vapeur de verveine et baies roses, déclinaison de courgettes, une nage aux herbes fraîches

Steam Red label salmon with verbena and pink berries, courgettes, herbals sauce

FROMAGES, DESSERTS / CHEESE, DESSERTS

Coulommiers fermier aux tomates confites et pignon de pin

Coulommiers cheese with preserved tomatoes and pine nuts

ou/or

Crème pana cotta mara des bois sur un biscuit mirilton, son sorbet yuzu et confit de fraise

Strawberries panacotta on mirilton biscuit, yuzu sorbet and strawberries jam

ou/or

Abricot rôtis au sucre muscovado, streusel au pignon de pin et son crémeux chocolat Orellys

Roasted apricot, streusel with pine nuts and chocolate creamy with liquorice

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 Laurent Perrier brut	15€	80€
--------------------------------	-----	-----

Taittinger rosé	19€	110€
-----------------	-----	------

VINS BLANCS

Château de Rey, « Les Galets Roulés » 2015 Côtes du Roussillon	12€	50€
---	-----	-----

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

Sieur d'Arques, Clocher de Laderm 2007 Limoux		100€
--	--	------

VINS ROUGES

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

Domaine des Schistes, Parcellaire 2014 Côtes du Roussillon Villages-Tautavel	9€	50€
---	----	-----

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

EAUX MINERALES

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

Badoit		7€
--------	--	----

Menu à 75€ (Hors boissons)

Thon de méditerranée, mariné, en rilette et courgettes, mozzarella légère et foccacia maison, caramel de tomates
Tuna from Mediterranean, marinated, rillettes and courgettes, light mozzarella and house made foccacia, tomatocaramel

Rouget de « Port la nouvelle » juste raidi, courgette fleurs farci au pistou et pignons de pin, soupe de poisson safrané et tomatée

Red mullet from « Port la nouvelle », stuffed courgette blossom with pesto and pine nuts, fish soup with saffron and tomato

Pluma de cochon ibérique poêlée, caponata aux olives de Lucques et raisins, fleur de courgettes et tomates confites en tempura, jus de cochon

Pluma of Spanish pork, caponata with local olives and grapes, stuffed courgette blossom and preserved tomatoes in tempura, pork juice

Tomates confites en gelée d'été, une crème légère basilic sur un streusel pignon de pin et sorbet yuzu

Preserved tomatoes in jelly, a light basil cream on streusel with pine nuts and yuzu sorbet

Menu excluding beverages €75