



BARBAROUX

golf, hotel & spa



LA BRASSERIE

Côté Midi 

&

Côté Soir 

2023

Réservations au tél. 04.94.69.63.64 ou renseignements sur
www.barbaroux.com



Côté Midi

Pour commencer

Carpaccio de daurade, vinaigrette pomme citron vert (entrée ou plat) <i>Sea Bream carpaccio, apple lime vinaigrette (starter or main course)</i>	17€/24€
Velouté de butternut, espuma de truffe <i>Butternut soup, truffe espuma</i>	12€
Os à moelle à la fleur de sel, cuit au four, mouillettes <i>Marrow bones with fleur de sel, baked, mouillettes</i>	14€
Burratina, cœur d'artichaut, crème balsamique et croutons à l'ail <i>Burratina, artichoke heart, balsamic cream and garlic croutons</i>	13€
Tagliata de bœuf (Irlandais), pistou de roquette et pignons grillés <i>Beef tagliata (Irish), arugula pesto and toasted pine nuts</i>	12€/24€

Pour 2 personnes

Pinsa pan crème de gorgonzola, jambon cru, noix, fromage rapé et roquette <i>Pinsa pan with gorgonzola cream, raw ham, nuts, grated cheese and arugula</i>	22€
Foie gras de canard entier mi cuit au porto rouge et pain grillé <i>Half cooked whole duck foie gras with red port and toasted bread</i>	30€

Pour continuer

Entrecôte Irlandaise 300gr, frites maison <i>Irish steak 300gr, french fries</i>	27€
Suprême de volaille de Bourgogne, cuit au sautoir, mousseline de pommes agata et légumes glacés <i>Poultry supreme, cooked in a sauté pan, agata potatoes mousseline and glazed vegetables</i>	22€
Filet de daurade poêlé, frites de maïs et panais rotis sauce agrumes <i>Panfried sea bream filet, corn fries and roasted parsnips with citrus sauce</i>	23€
Poêlée de seiche sur piperade, haricots rouges et chorizo Abotia <i>Panfried cuttlefish on piperade, red beans and Abotia chorizo</i>	22€
Onglet de veau, risotto façon Bordelaise, carottes, ail, échalotes et vin rouge <i>Veal steak, Bordelaise style risotto, carrots, garlic, shallot and red wine</i>	23€

Pâtes

Linguine à la Carbonara, guanciale, jaune d'œuf, huile d'olives, peccorino <i>Linguine with original Carbonara, guanciale, egg yolk, olive oil, peccorino</i>	19€
Rigatoni alla Norma, aubergines, tomates, ricotta, oignon, ail, basilic, pignons <i>Rigatoni alla Norma, eggplant, tomatoes, ricotta, onion, garlic, basil and pine nuts</i>	17€

Sur le pouce

Croque Monsieur, Frites et / ou salade	16€
Salade César <i>Mesclun, œuf dur, oignons, tomates, volaille panée aux cornflakes, parmesan, croutons</i>	20€
Hamburger / Cheeseburger, Frites et / ou salade <i>Bœuf Charolais 200g, buns burger brioché</i>	20€
Chicken burger, Frites et / ou salade	20€
Tartare classique ou Italien, Frites et / ou salade	19€
Omelette, Jambon, fromage, fines herbes, Frites et / ou Salade	14€

Pour finir

Tuile croustillante de crêpes, pommes caramélisées et glace vanille <i>Crispy pancake tile, caramelized apple and vanilla ice</i>	9€
Eclair à la vanille, sauce caramel <i>Vanilla éclair, caramel sauce</i>	8€
Entremet mousse poire, biscuit noisette et cœur praliné <i>Pear mousse dessert, hazelnut biscuit and praline center</i>	10€
Montblanc revisité <i>Revisited Montbland</i>	10€
Millefeuilles aux trois chocolats <i>Millefeuille with three chocolate</i>	9€
Salade de fruits <i>Fresh fruit salad</i>	9€
Café ou thé gourmand <i>Coffee or tea with sweets</i>	9€

Tous nos prix sont TTC, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Côté Soir

Pour commencer

Carpaccio de daurade, vinaigrette pomme citron vert (entrée ou plat) <i>Sea Bream carpaccio, apple lime vinaigrette (starter or main course)</i>	17€/24€
Velouté de butternut, espuma de truffe <i>Butternut soup, truffe espuma</i>	12€
Os à moelle à la fleur de sel, cuit au four, mouillettes <i>Marrow bones with fleur de sel, baked, mouillettes</i>	14€
Burratina, cœur d'artichaut, crème balsamique et croutons à l'ail <i>Burratina, artichoke heart, balsamic cream and garlic croutons</i>	13€
Tagliata de bœuf (Irlandais), pistou de roquette et pignons grillés <i>Beef tagliata (Irish), arugula pesto and toasted pine nuts</i>	12€/24€

Pour 2 personnes

Pinsa pan crème de gorgonzola, jambon cru, noix, fromage rapé et roquette <i>Pinsa pan with gorgonzola cream, raw ham, nuts, grated cheese and arugula</i>	22€
Foie gras de canard entier mi cuit au porto rouge et pain grillé <i>Half cooked whole duck foie gras with red port and toasted bread</i>	30€

Pour continuer

Suprême de volaille de Bourgogne, cuit au sautoir, mousseline de pommes agata et légumes glacés <i>Poultry supreme, cooked in a sauté pan, agata potatoes mousseline and glazed vegetables</i>	22€
Filet de daurade poêlé, frites de maïs et panais rotis sauce agrumes <i>Panfried sea bream filet, corn fries and roasted parsnips with citrus sauce</i>	23€
Poêlée de seiche sur piperade, haricots rouges et chorizo Abotia <i>Panfried cuttlefish on piperade, red beans and Abotia chorizo</i>	22€
Onglet de veau, risotto façon Bordelaise, carottes, ail, échalotes et vin rouge <i>Veal steak, Bordelaise style risotto, carrots, garlic, shallot and red wine</i>	23€
Tournedos de bœuf, pommes amandine cuites au four, légumes verts et jus corsé <i>Beef tournedos, baked potatoes, green vegetables and strong jus</i>	25€

Sur le pouce

Croque Monsieur, Frites et / ou salade	16€
Salade César <i>Mesclun, œuf dur, oignons, tomates, volaille panée aux cornflakes, parmesan, croutons</i>	20€
Hamburger / Cheeseburger, Frites et / ou salade <i>Bœuf Charolais 200g, buns burger brioché</i>	20€
Chicken burger, Frites et / ou salade	20€
Tartare classique ou Italien, Frites et / ou salade	19€
Omelette, Jambon, fromage, fines herbes, Frites et / ou Salade	14€

Pour finir

Tuile croustillante de crêpes, pommes caramélisées et glace vanille <i>Crispy pancake tile, caramelized apple and vanilla ice</i>	9€
Eclair à la vanille, sauce caramel <i>Vanilla éclair, caramel sauce</i>	8€
Entremet mousse poire, biscuit noisette et cœur praliné <i>Pear mousse dessert, hazelnut biscuit and praline center</i>	10€
Montblanc revisité <i>Revisited Montbland</i>	10€
Millefeuilles aux trois chocolats <i>Millefeuille with three chocolate</i>	9€
Salade de fruits <i>Fresh fruit salad</i>	9€
Café ou thé gourmand <i>Coffee or tea with sweets</i>	9€



Notre Menu Gourmand du Soir 43 €

Velouté de butternut, espuma de truffe

Butternut soup, truffle espuma

Burratina, cœur d'artichaut, crème balsamique et croutons à l'ail

Burratina, artichoke, balsamic cream and garlic croutons

Tagliata de bœuf (Irlandais), pistou de roquette et pignons grillés

Beef tagliata (Irish), arugula pesto and toasted pine nuts

Filet de daurade poêlé, frites de maïs et panais rotis, sauce agrume

Panfried sea bream filet, corn fries and roasted parsnips with citrus sauce

Suprême de volaille de Bourgogne, cuit au sautoir,

mousseline de pomme agata, légumes glacés

Poultry supreme, cooked in a sauté pan, agata potatoes mousseline and glazed vegetables

Tournedos de bœuf, pommes amandine cuites au four, légumes verts et jus corsé

Beef tournedos, baked potatoes, green vegetables, strong jus

Tuille croustillante de crêpes, pommes caramélisées et glace vanille

Crispy pancake tile, caramelized apples and vanilla ice

Entremet mousse poire, biscuit noisette et cœur praliné

Pear mousse dessert, hazelnut biscuit and praline center

Millefeuilles aux trois chocolats

Millefeuille with three chocolate



Les Formules pour le déjeuner

Formule à 30 €

Entrée du jour

Plat du jour

Dessert du jour

(Tous les jours sauf dimanche et jours fériés)

Formule à 26€

Entrée du jour et Plat du jour

Ou

Plat du jour et Dessert du jour

(Tous les jours sauf dimanche et jours fériés)

Formule Enfant à 16 €

Steak haché (viande française)

ou jambon

ou Filet de volaille pané aux cornflakes

Garniture frites ou pâtes

1 glace 2 boules au choix

1 boisson

CARTE DES VINS

Les Blancs

A.O.P Coteaux Varois en Provence

50 €
€
€
€
€

A.O.P Côtes de Provence

€

Les Rosés

A.O.P Coteaux Varois en Provence

50 €
€
€
€
€
€

A.O.P Côtes de Provence

A.O.P Coteaux Varois en Provence

Les Rouges

50 €
€
€
€
€
€
€
€

A.O.P Côtes de Provence

Les vins au verre du moment 12,5cl

Vins blancs

€
€
€

Vins rouges

€
€

Vins rosés

€
€
€