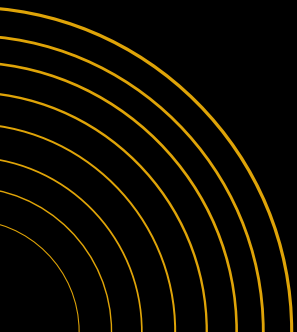


# Menu





# LE BARBIZON

## La carte

### NOS BURGERS GOURMETS

---

#### BUN'S NORDIQUE / 19€

Guacamole d'avocat citronné, saumon fumé, roquette, concombre, fromage frais, crème de balsamique

#### BURGER ITALIEN\* / 22€

Pesto à la roquette maison, steak haché mariné façon tartare, mozzarella, roquette, Lonza, tomates confites

### NOS COMPOSITIONS

---

#### PULLED PORK BURGER\* / 22 €

Effiloché de porc mariné, buns artisanal, carotte finement taillé, comté, mayonnaises maison

#### BURGER BOURGUIGNON\* / 22 €

Effiloché de Boeuf Bourguignon, buns artisanal, oignons, lard, reblochon, champignons de paris, cornichons

### PARTITION PRINCIPALE

---

#### LE BOL VEGETARIEN / 17 €

Riz, ananas rôtie au paprika fumé, avocat, grenade, concombre, feuille de menthe, radis, carottes, mesclun, vinaigrette maison : soja, miel, sésame, huile d'olive  
**option saumon fumé +3€**

#### LA SALADE CAESAR / 17 €

Salade, poulet fermier mariné, Parmesan, "Sauce Caesar maison", Oeuf mollet, comté

#### TARTARE DE BOEUF\* / 19 €

Tartare coupé au couteaux d'Aubrac, cornichons, sauce Zephyr épicé de la maison martin, huile d'olive, crème de balsamique, ketchup, tomate confite

#### LE BOURGUIGNON GOURMAND / 19 €

Boeuf bourguignon, oignons, poitrine fumée, champignons, oeuf mollet, pommes de terre sauté dans le jus de viande

*\* Les burgers et le tartare sont servis avec pommes de terre grenailles et salade*

### L'ENTRACTE

---

#### ASSORTIMENT DE FROMAGES / 12 €

St Nectaire, Tomme Caussenarde, Grand Aubrac, Petit Ecir

### LA NOTE SUCRÉE

---

#### MOELLEUX AU CHOCOLAT À LA FLEUR DE SEL ET À L'HUILE D'OLIVE / 9 €

#### LE PAIN PERDU MAISON A LA BIÈRE DES 3 BEC / 9 €

#### ANANAS RÔTI AU FOUR AU PAPRIKA DOUX FUMÉ / 9 €

### LE MENU JEUNES TALENTS 13€

---

Steak haché

**ou**

Filet de poulet mariné

**Avec**

Pommes de terre

**et**

Boisson (soft au choix)



# LE BARBIZON

## À PARTAGER

---

### LA PLANCHE DE CHARCUTERIE / 17€

Charcuterie de la Ferme Rossi (Coppas, Lonza) et de la Maison Conquet (Rillettes, Saucisse sèche, Fricandeau, Jambon Sec)

### LA PLANCHE DE FROMAGE / 17€

Fromages de la Maison Conquet (St Nectaire, Tomme Caussenarde, Grand Aubrac, Petit Ecir), Ferme Rossi (Parmesan 20 mois)

### LA PLANCHE MIXTE / 20 €

Charcuterie de la Ferme Rossi (Lonza) et de la Maison Conquet (Saucisse sèche, Fricandeau, Jambon Sec) et Fromages de la Maison Conquet (St Nectaire, Tomme Causenarde, Grand Aubrac) et Maison Lethielleux (Chèvre Cendrée)

### LA PLANCHE DE LA MER / 23 €

Saumon fumé, Anguille fumée, Hareng doux fumé, Maquereau au poivre, Tarama au corail d'oursins de la maison Safa

## PETITE FAIM

---

### ESCARGOT DE BOURGOGNE / 9€

6 Escargots de Bourgogne, Beurre Persillé

### BURRATA CREMEUSE AUX OIGNONS CAMELISES À L'ORANGE ET PAPIKA / 12 €

Oignons caramélisés, huile d'olive, pain toasté

### OEUF MAYO ET SON TARAMA / 6 €

Oeufs durs, Mayonnaise à l'huile d'olive, Ciboulette, Tarama de Corail d'Oursins

### TARTINE TOMATE ET MOZZARELLA DI BUFALA / 12 €

Tomate, Mozzarella, pesto maison, Huile d'Olive

### TARTINE AVOCAT ET SAUMON FUMÉ / 14 €

Guacamole d'avocat citronné, concombre Saumon fumé de la maison Safa

### LE CROQUE MONSIEUR / 12 €

Pain toasté, Jambon blanc supérieur, comté affiné

### LA PETITE TARTIFLETTE / 12 €

Pommes de terre grenaille, oignons, poitrine fumée, reblochon

### CAMEMBERT RÔTI AU FOUR 125G / 10 €

Sirop d'érable, piment d'Espelette, tomates confites, moutarde à l'ancienne, lards fumés



# LE BARBIZON

## Les Cocktails

### LES CRÉATIONS

---

#### UN MOMENT D'ÉGAREMENT / 12€

Rhum Bayou spiced, chartreuse verte, purée de yuzu, purée de pamplemousse et Saint Germain

#### DEMOLITION MAN / 13€

Tequila Espolon blanco , Ramazzotti rosato, jus de citron vert, jus de mangue, bitter spiced cramberry, sauce piquante Zephyr

#### LA MEMOIRE DANS LA PEAU / 13€

Pisco el Gobernador, jus de litchi, purée de yuzu, liqueur saint Germain, Whisky barrel bitters, Poivre vert, Elixir végétal

#### CHARLIE ET LA CHOCOLATERIE / 12€

Vodka Stolichnaya, Jus de mandarine, café expresso, sirop d'érable, Aztec chocolate bitters.

#### IT'S NOT A XMAS MOVIE / 12€

(HOT COCKTAIL) Sloe gin hayman's, cidre brut Fanchic, liqueur Saint germain, Ginger beer, Cordial Belvoir Elderflower

#### MASTER AND COMMANDER / 12€

Rhum Bayou spiced, liqueur Passion Bols , citron vert, Ginger beer

#### JEUNE ET JOLIE / 12€

Vodka Stolichnaya, jus de poire, chardonnay, Vermouth blanc, jus de citron jaune, cordial belvoir rose et elderflower, almond bitters

#### THE SHINING / 13€

Gin Whitley Neill, Crème de mûre, Luxardo Bitter, Ramazzotti rosato, vin rouge

#### LA PART DES ANGES / 12€

Whisky Crabbies Yardhead, sirop de vins rouge aux épices, Old fashion bitters, Sumac, thé blanc Puerh, Elixir végétal, Essence de thym infusée

#### THEY CALL ME TRINITY / 13€

Tequila Espolon Blanco, Liqueur de pêche Bols, Gold strike liqueur, Jus d'ananas, jus de citron jaune.

### LES CREATIONS-SANS ALCOOL

---

#### LE CHÂTEAU DANS LE CIEL / 9€

Gimber, Jus de citron, Menthe, Cordial de Sureau, Limonade

#### AZUR ET ASMAR / 9€

Grenade, Jus d'Ananas, Jus de Mangue, Limonade

#### PORCO ROSSO / 9€

Jus de Framboise, Jus de Pomme, Menthe, Jus de Citron, Ginger beer

#### ALICE IN WONDERLAND / 9€

Jus de Mandarine, Betterave fraîche, Cordial rose et Sureau, Ginger Beer

#### COCKTAILS CLASSIQUES / 10€

\*Tous les cocktails classiques sont disponibles sur demande

*Passionnés par les spiritueux, nos Bartenders prennent plaisir à réaliser pour vous des créations originales en fonction des saisons.*

# LE BARBIZON

## La Cave

### VINS ROUGES

	Verre 12cl	Bouteille 75 cl
<b>CÔTES DU RHÔNE</b>		
<b>DOMAINE DES GRAVENNES</b>		
LOU PITCHOUN - 2020	6€	28€
TERRE D'HISTOIRE - 2020		32€
<b>CAHORS</b>		
<b>DOMAINE DES ROQUES DE CANA</b>		
CAHORS - 1305 - 2019	7€	30€
SANGUIS CHRISTI - 2017		52€
<b>BORDEAUX</b>		
<b>DOMAINE MOZE BERTHON</b>		
POMEROL - CHATEAU GOUPRIE - 2018		52€
MONTAGNE SAINT-EMILION CHATEAU ROGER GARDAT - 2019	7€	30€
<b>DOMAINE CLOS DES PINS</b>		
GRAVES - 2020	7€	30€
<b>DOMAINE LA FLEUR DES PINS</b>		
GRAVES - 2019		37€
<b>CHIANTI</b>		
<b>DOMAINE SAVIGNOLA (ITALIE)</b>		
360 - 2016		45€
PAOLINA - 2015		40€
<b>LA LOIRE</b>		
<b>DOMAINE DOZON</b>		
CLOS DU SAUT AU LOUP - 2021		40€

### VINS ROSÉS

	Verre 12cl	Bouteille 75 cl
<b>CÔTES DU RHÔNE</b>		
<b>DOMAINE DES GRAVENNES</b>		
LES FRANGINS - 2020	6€	28€

### BIÈRES

	Verre 25cl	Verre 50cl
<b>PRESSION</b>		
<b>BIERE DES 3 BECS (ARTISANALE)</b>		
BLONDE	4,5€	8€
AMBRÉE	5€	9€

### VINS BLANCS

	Verre 12cl	Bouteille 75 cl
<b>CÔTES DU RHÔNE</b>		
<b>DOMAINE DES GRAVENNES</b>		
TRADITION - 2021	6€	28€
AGAPÉ (Viognier) - 2021	9€	40€
<b>DOMAINE RASPAIL</b>		
LES FLEURS BLANCHES (Chardonnay) - 2020	7€	30€
<b>BORDEAUX</b>		
<b>DOMAINE CLOS DES PINS</b>		
GRAVES - 2020	7€	30€
<b>DOMAINE LA FLEUR DES PINS</b>		
GRAVES - 2019		37€
<b>LA LOIRE</b>		
<b>DOMAINE FOURNIER</b>		
SANCERRE - 2020		45€
<b>BOURGOGNE</b>		
<b>DOMAINE LOUIS PERE &amp; FILS</b>		
CHABLIS PREMIER CRU - 2018		50€

### CRÉMANTS

	Verre 12cl	Bouteille 75 cl
<b>DOMAINE RASPAIL JC&amp;FILS</b>		
CRÉMANT DE DIE BRUT	7€	30€
CRÉMANT DE DIE BRUT - CUVÉE FLAVIEN	8€	35€
CLAIRETTE DE DIE GRANDE TRADITION		40€
CLAIRETTE DE DIE ROSÉ		32€

### CIDRES

CIDRE FRANCHIC DOUX - 33CL	7 €
CIDRE FRANCHIC BRUT - 33CL	7 €
CHOUCHEM - 5CL	6 €

### CHAMPAGNE

POILEVERT - JACQUES - BRUT	50 €
POILEVERT - JACQUES - ROSÉ	55 €

# LE BARBIZON

## Les spiritueux\* 4 cl

### RHUM/CACHACA

---

DON Q CRISTAL / 9 €  
MERSER & CO. DOUBLE BARREL / 14 €  
BAYOU SPICED / 9 €  
BAYOU XO MARDI GRAS / 15 €  
MEZAN XO / 13 €  
PLANTATION XO / 15 €  
1731 FINE & RARE PANAMA 8 YEARS OLD/ 13 €  
CANA DE BELEM CACHAÇA PREMIUM / 7 €

### CHARTREUSE

---

CHARTREUSE VERTE / 9,5 €  
CHARTREUSE JAUNE MOF / 12 €  
CHARTREUSE DU 9È CENTENAIRE / 14,5 €  
LIQUEUR D'ELIXIR 1605 / 11,5 €

### TEQUILLA/PISCO

---

ESPOLON BLANCO / 12 €  
ESPOLON REPOSADO/ 13 €  
  
EL GOBERNADOR PISCO MOSCATEL  
SELECCIONADO/ 10 €

### WHISY/BOURBON

---

CRABBIE'S YARDHEAD / 9 €  
CRABBIE 12 YEARS OLD/ 12 €  
TENJAKU BLEND WHISKY / 10 €  
FOR PEAT'S SAKE / 11 €  
CAOL ILA 12 YEARS OLD / 12 €  
TOMINTOUL 16 YEARS OLD / 17 €  
TOMINTOUL 12 YEARS OLD OLOROSO SHERRY CASK  
FINISH/ 16 €  
  
SEQUOIA TOURBE / 14,5 €  
SEQUOIA SINGLE MALT/ 15,5 €  
BUNNAHABHAIN 12 YEARS OLD/ 14 €  
WILD TURKEY BOURBON / 9 €

### GIN/VODKA

---

WHITLEY NEILL ORIGINAL GIN / 9 €  
HAYMAN'S OLD TOM GIN/ 11 €  
BOLS 1820 ORIGINAL / 10 €  
BOLS 21ST CENTURY / 9 €  
COPPERHEAD MR COPPERHEAD / 15 €  
BARTOLOMEO / 11 €  
STOLICHNAYA PREMIUM / 8 €

#### GIN TONIC +2€

DOUBLE DUTCH INDIAN TONIC WATER  
DOUBLE DUTCH CUCUMBER & WATERMELON  
DOUBLE DUTCH POMEGRANATE & BASIL

\*Supplément soft +2€

# LE BARBIZON

## Softs

### SOFT

#### JUS BIO (25CL)

TOMATE	5€
ORANGE	5€
POMME	5€

#### SHORLES (33CL)

Gazeuse et légèrement sucrée

POMME TONIQUE	5€
ORANGE AFRIOLANTE	5€
CASSIS	5€
RHUBARBE	5€
CITRON GINGEMBRE	5€

#### SYMPLES (33CL)

Infusion pétillante

DETOX	5€
ENERGISANTE	5€
RELAXANTE	5€

#### JUS PATRICK FONT (25CL)

Jus de fruit artisanal

FRAMBOISE	6€
LITCHI BIO	6€
ABRICOT	6€
PASSION BIO	6€
MANDARINE	6€
MANGUE BIO	6€

#### SODA ARTISANAL (33CL)

COLA PARISIEN	5€
LIMONADE - PARISMONADE	5€

### EAUX

	1L	50CL
CELTIC BLEUE (PLATE)	7€	5€
CELTIC ROUGE (GAZEUSE)	7€	5€

### CAFÉS & THÉS

#### CAFÉ KAFFA ROASTERY

EXPRESSO	2,5€
NOISETTE	3€
DOUBLE EXPRESSO	5€
CAPPUCCINO	6€
LATTE	6€
CAFÉ FRAPPÉ	6€

#### THÉ - XANH THÉ

WHITE MONKEY (BLANC)	5€
GREEN SNAKE (VERT)	5€
BLUE MOON (BLEU)	5€
DARK DRAGON (NOIR)	5€
GOLDEN TIGER (PU'ERH)	5€