



# Menu



Majoration de 7€ par personne à la première consommation  
pour la JAM du BARBIZON le mercredi\*

\*non applicables pour les artistes

---

Consommation obligatoire

# LA CARTE



## NOS BURGERS GOURMETS 24€

### LE BURGER DU MOIS

#### LE POULET

Effiloché de Poulet rôti, guacamole d'avocat citronné et piment d'Espelette, buns artisanal, cheddar mûre, salade romaine, sauce Ketchup Moutarde

#### LE COCHON

Effiloché de porc mariné cuisson de 6h, buns artisanal, coleslaw, comté, sauce sucrée maison

#### LE BOEUF

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

#### LE SAUMON

Saumon fumé, guacamole d'avocat citronné et piment d'Espelette, buns artisanal, roquette, concombre, fromage frais, crème de balsamique

#### LE PORTOBELLO

Champignons Portobello et pleurotes, persil, buns artisanal, cheddar mûre, salade romaine, sauce ketchup moutarde.

\*Nos viandes sont toutes d'origine France, sélectionnées avec soin et mijotées 5 à 6h pour développer toutes leurs saveurs et les rendre fondantes, puis effilochées avant d'intégrer nos Burgers Gourmets\*

*La cuisine*

*Les burgers sont servis avec Pomme de Terre grenailles et salade*

## À PARTAGER OU PAS! 15€ / 20€

Petite Grande

### LA PLANCHE DE CHARCUTERIE

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

### LA PLANCHE DE FROMAGE

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

### LA PLANCHE MIXTE

Charcuterie de la Ferme Rossi (Lonza) et de la Maison Conquet (Saucisse sèche, Fricandeu, Jambon Sec) et Fromages de la Maison Conquet (St Nectaire, Tomme Caussenarde, Grand Aubrac)

## UNE ENVIE

### ESCARGOT DE BOURGOGNE / 12€

6 Escargots de Bourgogne, Beurre Persillé

### L'ASSIETTE DE SAUMON TARAMA / 15 €

Saumon fumé de la maison Safa, tarama de Corail d'Oursins, guacamole d'avocat citronné et piment d'Espelette, fromage frais

### LA SALADE CAESAR / 19 €

Salade, Parmesan, "Sauce Caesar maison", Oeuf dur, Comté, Bacon fumé

**Saumon fumé de la maison Safa ou effiloché de poulet mariné**

## NOS FORMULES



### DUO / PLANCHE + BIERES 33€

1 Grande Planche à partager + 2 pintes (50cl)



### DUO / PLANCHE + VIN 45€

1 Grande Planche à partager + 1 bout. de vin\*



### SOLO / BURGER + COCKTAIL 35€

1 Burger Gourmet + 1 Cocktail Création



### DUO / CHAMPAGNE + SAUMON 70€

2 Assiettes de saumon + 1 bout. de champagne\*\*

\* Parmi les vins : Lou pitchoun (Rouge), Tradition (blanc) ou Les Frangins (Rosé)

\*\* Champagne Jaques Poilevert Brut

## MENU ENFANT 15€

### L'ASSIETTE

Effiloché de poulet mariné **OU** Saumon accompagné de Pommes de Terre sautées à la poêle

### + 1 BOISSON

SOFT AU CHOIX

## LA NOTE SUCRÉE 9€

### LE MOELLEUX

Moelleux au chocolat à la fleur de sel et à l'huile d'Olive

### L'ANANAS RÔTI

Ananas rôti au four au paprika fumé, menthe et crème de balsamique

# LES COCKTAILS



## LES CRÉATIONS

14€

### UN MOMENT D'ÉGAREMENT

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

### LA MEMOIRE DANS LA PEAU

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

### MASTER AND COMMANDER

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

### JEUNE ET JOLIE

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

### THE SHINING

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

### THEY CALL ME TRINITY

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

## LES CREATIONS-SANS ALCOOL 10€

### LE CHÂTEAU DANS LE CIEL

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

### AZUR ET ASMAR

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

### PORCO ROSSO

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

# CAFETERIE ET SOFT

## SOFT

6€

### JUS DE FRUIT ARTISANAL PATRICK FONT (25CL)

FRAMBOISE	PASSION BIO	TOMATE
LITCHI BIO	MANDARINE	POMME
ABRICOT	MANGUE BIO	

### SODA ARTISANAL (33CL)

COLA PARISIEN
LIMONADE - PARISMONADE
ORANGE AFRIOLANTE - SHORLES
CASSIS - SHORLES
CITRON GINGEMBRE - SHORLES

## EAUX

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

## CAFÉS & THÉS

### CAFÉ KAFFA ROASTERY 3ème Torréfacteur de France

EXPRESSO	3€
NOISETTE	3€
DOUBLE EXPRESSO	5€
CAPPUCCINO	6€
LATTE	6€

### THÉ - XANH THÉ\*\* 8€

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

### COCKTAILS CLASSIQUES / 12€

\*Tous les cocktails classiques sont disponibles sur demande

\*\*Les thés XANH ont été 8 fois médaillés au concours international des thés du monde (2018 et 2019)

# LA CAVE

## VINS ROUGES

	Verre 12cl	Bouteille 75 cl
<b>CÔTES DU RHÔNE</b> <b>DOMAINE DES GRAVENNES</b>		
LOU PITCHOUN - 2020	7€	30€
TERRE D'HISTOIRE - 2020		35€
<b>CAHORS</b> <b>DOMAINE DES ROQUES DE CANA</b>		
CAHORS - 1305 - 2019	8€	35€
SANGUIS CHRISTI - 2017		52€
<b>LA LOIRE</b> <b>DOMAINE DOZON</b>		
CLOS DU SAUT AU LOUP - 2021		40€
<b>BORDEAUX</b> <b>DOMAINE MOZE BERTHON</b>		
POMEROL - CHATEAU GOUPRIE - 2018		52€
MONTAGNE SAINT-EMILION CHATEAU ROGER GARDAT - 2019	8€	35€
SAINT-EMILION VIEUX CHANTECAILLE - 2018		45€
<b>DOMAINE CLOS DES PINS</b>		
GRAVES - 2020	8€	35€
<b>DOMAINE LA FLEUR DES PINS</b>		
GRAVES - 2019		40€
<b>CHIANTI</b> <b>DOMAINE SAVIGNOLA (ITALIE)</b>		
360 - 2016		45€
PAOLINA - 2015		40€

## VINS ROSÉS

	Verre 12cl	Bouteille 75 cl
<b>CÔTES DU RHÔNE</b> <b>DOMAINE DES GRAVENNES</b>		
LES FRANGINS - 2020	7€	30€

## 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	7€	30€
AGAPÉ (Viognier) - 2021	9€	40€
<b>DOMAINE RASPAIL</b> LIGNE BLANCHE (Chardonnay) - 2020	8€	35€
<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€
<b>BORDEAUX</b> <b>DOMAINE CLOS DES PINS</b>		
GRAVES - 2020	8€	35€
<b>DOMAINE LA FLEUR DES PINS</b>		
GRAVES - 2019		40€

## CRÉMANTS

	Verre 12cl	Bouteille 75 cl
<b>DOMAINE RASPAIL JC&amp;FILS</b>		
CRÉMANT DE DIE BRUT	8€	30€
CRÉMANT DE DIE BRUT - CUVÉE FLAVIEN	9€	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

	Verre 12cl	Bouteille 75 cl
POILEVERT - JACQUES - BRUT	15 €	50 €
POILEVERT - JACQUES - ROSÉ		55 €

# Les spiritueux\* 4 Cl

## GIN/VODKA

WHITLEY NEILL ORIGINAL GIN / 9 €  
HAYMAN'S OLD TOM GIN/ 11 €  
CITADELLE RESERVE / 13 €  
BOLS 1820 ORIGINAL / 10 €  
BOLS 21ST CENTURY / 9 €  
COPPERHEAD MR COPPERHEAD / 15 €  
COPPERHEAD BLACK BATCH / 15,5 €  
COPPERHEAD GIBSON'S EDITION / 15 €  
BARTOLOMEO / 11 €  
STOLICHNAYA PREMIUM / 9 €

### GIN TONIC DOUBLE DUTCH +2€

INDIAN TONIC WATER  
CUCUMBER & WATERMELON  
POMEGRANATE & BASIL  
CRANBERRY & GINGER

## 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 CACHACA PREMIUM / 7 €

## WHISHY/BOURBON

CRABBIE'S YARDHEAD / 10 €  
CRABBIE 12 YEARS OLD/ 12 €  
TENJAKU BLEND WHISKY / 12 €  
FOR PEAT'S SAKE / 12 €  
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 / 10 €

## 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 €