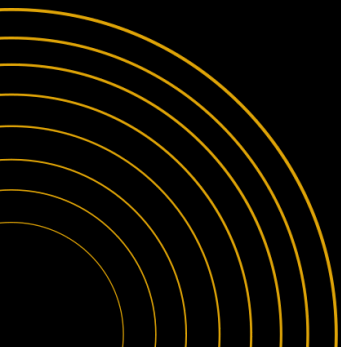


# Menu

LE  
B.



---

Consommation obligatoire

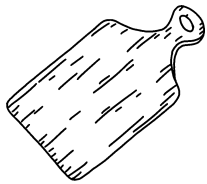
# NOS FORMULES

---



## SOLO / BURGER + COCKTAIL 35€

1 Burger Gourmet + 1 Cocktail Création



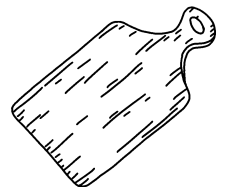
## DUO / PLANCHE + BIERES 33€

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

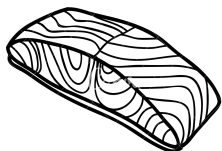


## DUO / PLANCHE + VIN 45€

1 Grande Planche à partager + 1 bouteille de vin\*



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



## DUO / CHAMPAGNE + SAUMON 70€

2 Assiettes de saumon + 1 bouteille de champagne\*\*



\*\* Champagne Jaques Poilevert Brut



# LA CARTE

## NOS BURGERS GOURMETS

24€

### BURGER DU MOIS

#### LE GIGOT D'AGNEAU

Effiloché d'agneau de 7h, bleu d'Auvergne, jus de viande, feuille de chêne et confit d'oignons aux fruits de saison

#### 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 POULET

Effiloché de Poulet rôti, guacamole d'avocat citronné et piment d'Espelette, buns artisanal, cheddar mûture, sauce Ketchup

#### LE SAUMON

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

#### LE PORTOBELLO

Champignons Portobello et pleurotes, salicorne, persil, buns artisanal, cheddar mûture, sauce ketchup.

"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"

Les burgers sont servis avec Pomme de Terre grenailles et salade

## 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

## À PARTAGER OU PAS!

15€ / 20€  
Petite Grande

EN FONCTION DES ARRIVAGES DE LA SEMAINE  
"PRODUITS DIRECTS PRODUCTEUR" \*

#### LA PLANCHE DE CHARCUTERIE

##### Charcuterie parmi la sélection suivante :

Lonza (longe de porc sèche), Rillettes, Saucisse sèche, Fricandeau, Jambon Sec, Jambon Blanc

#### LA PLANCHE DE FROMAGE

##### Fromages parmi la sélection suivante :

St Nectaire, Tomme Caussenarde, Petit Ecir, Goustal, Bleu d'Auvergne, Brie de Meaux et Roblochon

#### LA PLANCHE MIXTE

##### Charcuterie et fromages parmi la sélection suivante :

Lonza, Rillettes, Saucisse sèche, Fricandeau, Jambon Sec, Jambon Blanc, St Nectaire, Tomme Caussenarde, Grand Aubrac, Petit Ecir, Brie de Meaux et Roblochon

## UNE ENVIE

#### ESCARGOT DE BOURGOGNE / 12€

6 Escargots de Bourgogne, Beurre Persillé

#### L'ASSIETTE DE SAUMON TARAMA / 18 €

Saumon fumé de la maison Safa, tartare d'algues, bisque de langoustine ou tarama de corail d'oursin, guacamole d'avocat citronné et piment d'Espelette

## 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



# *B*oissons

LE  
B.

---





# LES COCKTAILS

## LES CRÉATIONS

---

14€



### BABYLON



Whisky, chartreuse verte, frangelico (liqueur de noisette), almond bitters et jus de citron vert



### 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



### NOS JOURS HEUREUX



Rhum Bayou Spiced, jus de mandarine, liqueur St Germain, sirop d'orgeat et jus de citron vert



### 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 de noisette), Jus d'ananas, jus de citron vert, almond bitters



### LA GLOIRE DE MON PÈRE



Gin Whitley Neill, limencello, Jus de citron vert, Chartreuse verte, feuille de basilic, citron séché

# LES COCKTAILS

## LES CLASSIQUES

---

12€

### MOJITO

Rhum, Menthe, Sirop de sucre de canne,  
Citron vert, Limonade

### TEQUILLA SUNRISE

Tequilla, Jus d'orange, Sirop de  
grenadine

### MOSCOW MULE

Vodka, Citron vert,  
Ginger beer

### PINACOLADA

Rhum blanc,  
Jus d' ananas, Coco

### SEX ON THE BEACH

Vodka, Liqueur de pêche, Jus de  
Cranberry, Jus d'ananas

### LONG ISLAND ICE TEA

Gin, Rhum blanc, Tequilla, Vodka,  
Triple sec, Jus de citron, Cola

\*Tous les cocktails classiques sont disponibles sur demande



## 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

# LA CAVE

## VINS ROUGES



### CÔTES DU RHÔNE

#### DOMAINE DES GRAVENNES

LOU PITCHOUN - 2021

TERRE D'HISTOIRE - 2021

#### DOMAINE RASPAIL

LIGNE ROUGE (100% SYRAH) - 2020

### ALSACE

#### DOMAINE WASSLER

PINOT NOIR - 2021

### CAHORS

#### DOMAINE DES ROQUES DE CANA

CAHORS - 1305 - 2019

SANGUIS CHRISTI - 2017

### BORDEAUX

#### DOMAINE MOZE BERTHON

POMEROL - CHATEAU GOUPRIE - 2020

MONTAGNE SAINT-EMILION

CHATEAU ROGER GARDAT - 2020

SAINT-EMILION

VIEUX CHANTECAILLE - 2018

#### DOMAINE CLOS DES PINS

GRAVES - 2021

#### DOMAINE LA FLEUR DES PINS

GRAVES - 2020

Verre

12cl

Bouteille

75 cl

7€

30€

35€

40€

40€

8€

35€

52€

52€

8€

35€

45€

8€

35€

40€



# LA CAVE

## VINS ROSÉS

### CÔTES DU RHÔNE

#### DOMAINE DES GRAVENNES

LES FRANGINS - 2022

Verre  
12cl

Bouteille  
75 cl

7€

30€



## VINS BLANCS

### CÔTES DU RHÔNE

#### DOMAINE DES GRAVENNES

TRADITION - 2022

AGAPÉ (Viognier) - 2022

#### DOMAINE RASPAIL

LIGNE BLANCHE (Chardonnay) - 2021

### LA LOIRE

#### DOMAINE FOURNIER

SANCERRE - 2021

### BOURGOGNE

#### SAINTE MADELEINE

VEZELAY (Chardonnay) - 2021

VÉZELAY LES SAULNIERS - 2021

### BORDEAUX

#### DOMAINE CLOS DES PINS

GRAVES - 2020

#### DOMAINE LA FLEUR DES PINS

GRAVES - 2019

Verre  
12cl

Bouteille  
75 cl

7€

30€

9€

40€

8€

35€

45€

9€

40€

45€

8€

35€

40€



# LES SPIRITUEUX\* 4 Cl

## WHISY/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 €

DALWHINNIE SINGLE MALT / 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 CLASSIQUE / 9,5 €

CHARTREUSE JAUNE CLASSIQUE / 9,5 €

CHARTREUSE JAUNE MOF / 12 €

CHARTREUSE DU 9È CENTENAIRE / 14,5 €

LIQUEUR D'ELIXIR 1605 / 11,5 €

## TEQUILLA/PISCO

---



ESPOLON REPOSADO/ 13 €

EL GOBERNADOR PISCO MOSCATEL  
SELECCIONADO/ 10 €

\*Supplément soft +2€

# LES SPIRITUEUX\* 4 Cl

## GIN/VODKA

WHITLEY NEILL ORIGINAL GIN / 9 €

HAYMAN'S OLD TOM GIN/ 11 €

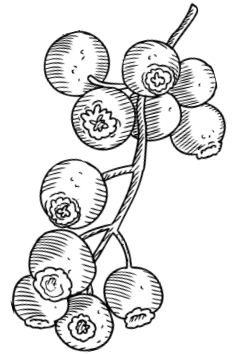
CITADELLE RESERVE / 13 €

BOLS 1820 ORIGINAL / 10 €

BOLS 21ST CENTURY / 9 €

BARTOLOMEO / 11 €

STOLICHNAYA PREMIUM / 9 €



### GIN TONIC DOUBLE DUTCH +2€

INDIAN TONIC WATER

CUCUMBER & WATERMELON

POMEGRANATE & BASIL

## RHUM/CACHACA

DON Q CRISTAL / 9 €

MERSER & CO. DOUBLE BARREL / 14 €

BAYOU SPICED / 9 €

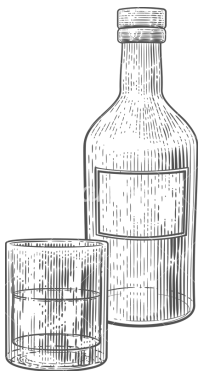
BAYOU XO MARDI GRAS / 15 €

MEZAN XO / 13 €

PLANTATION XO / 15 €

1731 FINE & RARE PANAMA 8 YEARS OLD/ 13 €

CANA DE BELEM CACHAÇA PREMIUM / 7 €



\*Supplément soft +2€

# LES BULLES

## BIÈRES



### PRESSION

#### BIÈRE DES 3 BECS (ARTISANALE)

BLONDE

AMBRÉE

Verre

25cl

5€

5€

Verre

50cl

9€

9€



## CRÉMANTS

### DOMAINE RASPAIL JC&FILS

CRÉMANT DE DIE BRUT

CRÉMANT DE DIE BRUT - CUVÉE FLAVIEN

CLAIRETTE DE DIE GRANDE TRADITION

CLAIRETTE DE DIE ROSÉ

Verre

12cl

8€

9€

Bouteille

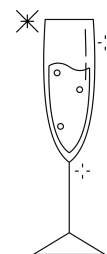
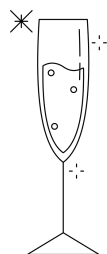
75 cl

30€

35€

40€

32€



## CIDRES

CIDRE FRANCHIC DOUX - 33CL

CIDRE FRANCHIC BRUT - 33CL

CHOUCHENN - 5CL

7 €

7 €

6 €



## CHAMPAGNE

POILEVERT - JACQUES - BRUT

POILEVERT - JACQUES - ROSÉ

Verre

12cl

15 €

Bouteille

75 cl

50 €

55 €

# CAFETERIE ET SOFT

## SOFT

6 €

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

FRAMBOISE	PASSION BIO	TOMATE
LITCHI BIO	MANDARINE	POMME
ABRICOT	MANGUE BIO	FRAISE



### SODA ARTISANAL (33CL)

COLA DU MOMENT
LIMONADE DU MOMENT
ORANGE AFRIOLANTE - SHORLES
CASSIS - SHORLES
CITRON GINGEMBRE - SHORLES
RHUBARBE - SHORLES
POMME - SHORLES

## EAUX

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

## CAFÉS & THÉS

### CAFÉ KAFFA ROASTERY

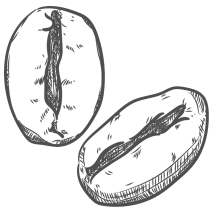
3ème Torréfacteur de France

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

### THÉ - XANH THÉ 8€

Médaillé au concours international des thés du monde

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







Suivez toute notre actualité sur [www.lebarbizon.com](http://www.lebarbizon.com)

