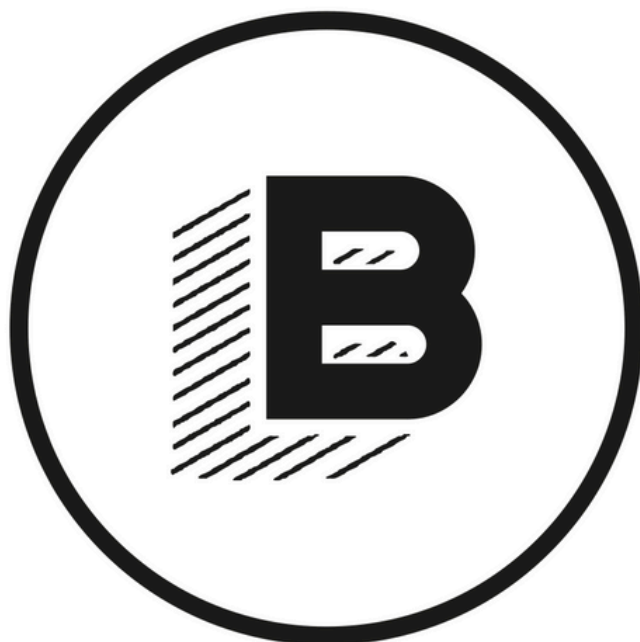


*Bienvenue dans votre restaurant Barbaque
En vous souhaitant une agréable expérience.*



NOS ENGAGEMENTS

Chez Barbaque, on ne plaisante pas avec le produit.
Ici, chaque assiette raconte l'histoire de nos artisans.

Nos charcuteries viennent de la Maison Garcia, institution toulousaine qui travaille dans le respect des recettes traditionnelles.

Pour la volaille, nous faisons confiance à la Maison Samaran, volailler reconnu pour la qualité de ses élevages et la finesse de ses saveurs.

Côté fromages, nous avons l'honneur de travailler avec Xavier, Meilleur Ouvrier de France, qui nous sélectionne des fromages affinés avec exigence et patience.

Pour le boeuf, nous nous approvisionnons auprès de notre boucher, Philippe, et de la maison Metzger à Paris, référence incontournable pour les viandes d'exception.

Chez Barbaque, vous ne venez pas seulement manger :
vous venez goûter le travail d'artisans passionnés, des produits sourcés avec soin, cuisinés simplement, pour laisser parler le goût.



EN ENTREES OU A PARTAGER

Terrine de Campagne Maison Garcia x Barbaque	6
Faite dans le respect de la recette authentique	
Avocado Toast	9
Pain toasté, feta, avocat, sauce criolla, poudre d'olives noires	
Croquetas de Jambon Ibérique	9
Croquetas croustillantes au jambon ibérique (5 pièces), sauce barbecue	
Os à moelle (2 pièces)	12
Os à moelle rôti, pain toasté	
Nems de Canard maison	12
Effiloché de canard confit, carottes, gingembre, sauce aigre douce	
Jambon Serrano Gran Reserva	12
Maison Garcia, pain toasté, sauce pan con tomate	
Carpaccio de Noix Saint-Jacques	16
Noix de Saint-Jacques crues, citron caviar, agrumes	
Foie Gras Maison	18
Maison Samaran, cuit par nos soins, chutney de figues et pain toasté	
Jambon de Boeuf Wagyu	22
Finement tranché, pain toasté et piments Basque	

VIANDES 1 accompagnement au choix

Effiloché d'Agneau de 8 heures 19

Purée de Pomme de Terre et son jus de cuisson réduit

Tartare de Boeuf au couteau 20

Boeuf Charolais et assaisonnement maison

Pluma de Cochon, Maison Garcia 22

Pointe du filet, tendre et léger persillage

Bavette d'Aloyau Angus 250 GR 24

Morceau emblématique du boeuf, appréciée pour sa tendreté

Magret de Canard Entier 350 GR 28

Maison Samaran, Sud-Ouest

Entrecôte de Boeuf 350 GR 29

Pièce tendre et persillée

Filet de Boeuf façon Wellington 31

Cuit en pâte feuilletée, champignons et lard

Noix d'Entrecôte d'Argentine 300 Gr 31

Partie la plus tendre de l'entrecôte, persillage fin

Ris de Veau, sauce morilles 33

Abats nobles du Veau

Entrecôte de Boeuf Wagyu 300 GR 95

Véritable Wagyu Japonais, grade A5

POISSONS

Tartare de saumon et avocat 21

Saumon frais coupé au couteau

Noix de Saint-Jacques Sauvages 28

Purée de butternut, crème pesto rouge

LES PIÈCES À PARTAGER *2 accompagnements au choix*

Coffre de Canard 1.3 KG 65

Dos de canard entier, deux magrets sur os, Maison Samaran.

Côte de Boeuf sélection Barbaque 1.1 KG 72

Race à viande sélectionnée pour sa qualité, pièce tendre et savoureuse.

Côte de Boeuf Angus 1 KG 95

Race Écossaise, persillage fin, équilibre parfait entre tendreté et saveur.

Côte de Boeuf Noire de Baltique 1.2 KG 120

Race nordique, se distingue par une maturation soignée qui apporte des arômes subtils de noix de cajou. Maturée 35 jours.

Côte de Boeuf Galice 1.3 KG 140

Race Espagnole élevée dans les montagnes, viande très aromatique, riche et d'une grande profondeur de goût.

Côte de Boeuf Swami 1.4 KG 160

La Swami Beef offre un marbrage exceptionnel grâce à une alimentation aux céréales et aux betteraves. Une viande tendre, juteuse maturée environ 40j.

LES ACCOMPAGNEMENTS

Accompagnement supplémentaire 4€

Frites maison

Gratin de Pomme de Terre

Céleri façon risotto

DESSERTS MAISON

Millefeuille au caramel beurre salé	9
Façon Barbaque, crème diplomate	
Baba au Rhum	9
Rhum Especial et crème sucrée vanillée	
Tarte tatin	9
Servie tiède, crème épaisse	
Pain perdu brioché, glace vanille	9
L'inimitable	
Profiteroles	9
Choux maison, glace vanille, chantilly et chocolat 55%	
Café gourmand	9
Pana cotta coulis fruits rouges, mini pain perdu brioché, glace double crème meringue	
Selection de fromages	11
Maison Xavier	
	
Irish Coffee	11

MENU ENFANT 10€

Pour les -10ans

Pièce de boeuf ou Nuggets de Poulet
servis avec frites maison

Glace 2 boules au choix
(vanille, fraise, chocolat)

CARTE DES BOISSONS

SOFTS

Sirop à l'eau	2	Coca-Cola 33 cl	4
Grenadine/ Fraise/ Menthe/ Citron/ Pêche/ Violette/ Orgeat		Coca-Cola Zéro 33 cl	4
Perrier 33 cl	4	Fuzetea 25 cl	4
Sprite Limonade	4	Schweppes Tonic Premium 25 cl	4
Orangina 25 cl	4	Schweppes Ginger Beer 25 cl	4
Jus de fruits Pago 20 cl	4	San Pellegrino 75 cl	6
Orange / Ananas / Pomme / Mangue / Tomate /		Aqua Panna 75 cl	6

LES APÉRITIFS

Bière pression Gallia 25cl	4	Apérol Spritz	10
Bière pression Gallia 50cl	8	Sarti Rosa Spritz	10
Bière Blanche Gallia 33cl	8	Campari Spritz	10
Ricard 2 cl	4	Negroni	10
Martini Blanc/Rouge 6 cl	6	Americano	10
Suze 6 cl	6	Moscow Mule	10
Porto Rouge 6 cl	6	Jamaican Mule	10
Lillet Blanc 6 cl	6	London Mule	10
Kir maison 12 cl	6	Angry Mule (Suze)	10
Cassis/ Mûre/ Violette		Espresso Martini	12
Vin au verre 12 cl	6	Saint-Germain Spritz	12
Coupe de Champagne	12		

COCKTAILS

DISTILLERIE SAB'S

Alambic Bourguignon - Beaune

Le Marc - AOC Vieux Marc de Bourgogne 7 ans d'âge	10
La Fine - AOC Vieille Fine de Bourgogne 8 ans d'âge	10
Liqueur de Poire - Macération de Poire Williams	11
Liqueur d'Abricot - Macérés dans l'Eau de Vie de Bourgogne	11
La Poire - Eau de Vie de Poire	12
Navy Gin - Eau de Vie de 15 plantes, Pinot noir et Chardonnay	12
Très Vieille fine de Bourgogne en Fût de Sherry 9 ans d'âge	13
Très Vieux Marc de Bourgogne en Fût d'Islay Tourbé 8 ans d'âge	14
Très Vieille fine de Bourgogne en Fût d'Islay Tourbé 9 ans d'âge	15
Très Vieille Marc de Bourgogne en Fût d'Islay Tourbé 9 ans d'âge	15

GIN: 4 CL + TONIC

Bombay Sapphire - Angleterre	10	Hendrick's - Ecosse	12
Tanqueray N°10	10	Le Gin Sab's - France	12
Citadelle - France	10	Monkey 47 - Allemagne	14

BOISSONS CHAUDES

Café Lavazza	2,5	Café crème	3,5
Décaféiné	2,5	Thés et infusions	4
Café noisette	2,6	Café double	5

ALCOOLS

RHUMS : 4 CL

Diplomatico - Reserva 12 ans 10
Venezuela

Bacardi - Reserva 8 ans 11
Porto Rico

Santa Teresa - Solera 12
Venezuela

TEQUILA : 4 CL

Patron Reposado 15

COGNAC : 4 CL

Hennessy XO 22

WHISKIES : 4 CL

SINGLE MALTS

Glenmorangie- The Original 10

Aberlour 10 ans - Ecosse 12

Laphroaig 10 ans - Ecosse 16

BLENDS

Bellevoye - Finition Grain Fin 9

Bellevoye - Finition Sauternes 9

BOURBON

Bulleit 10 ans 10

USA

Jack Daniel's 8

EAUX DE VIE ET CRÈMES DE FRUITS : 4 CL

Amaretto 6

Get 27 cl 7

Crème de Whisky - Baileys Original 8

Crème de Mandarine - Cabanel 8

Crème d'Orange - Cabanel 8

Crème de Menthe - Gueule de Crème 8

La Vieille Prune de Souillac - Louis Roque 8

Cointreau 8

Chartreuse jaune 9

DARROZE

ARMAGNACS MILLÉSIMÉS

Retrouvez le détail de tous nos Armagnacs de 1962 à 2004, dans notre Armagnathèque.

ARMAGNACS NON MILLÉSIMÉS	2 CL	4 CL
--------------------------	------	------

Armagnac - Bas Armagnac - 12 ans	7	14
----------------------------------	---	----

Prix nets en euro et service compris

*Pour tout allergène, veuillez consulter directement un
membre de notre équipe.*