

*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 figes et pain toasté

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

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

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 Montbéliarde 1.4KG 150

Race Française, reconnue pour son persillage fin et sa saveur authentique, issue d'un élevage de pâturage. Maturée 35 jours.

Côte de Boeuf Galice 1.1 KG 130

Race Espagnole élevée dans les montagnes, viande très aromatique, riche et d'une grande profondeur de goût. Maturée 40 jours.

Côte de Boeuf Galice 1.4 KG 150

LES ACCOMPAGNEMENTS

Accompagnement supplémentaire 4€

Frites maison

Gratin de Pomme de Terre

Céleri façon risotto

DESSERTS MAISON

Millefeuille au caramel beurre salé Façon Barbaque, crème diplomate	9
Baba au Rhum Rhum Especial et crème sucrée vanillée	9
Tarte tatin Servie tiède, crème épaisse	9
Pain perdu brioché, glace vanille L'inimitable	9
Profiteroles Choux maison, glace vanille, chantilly et chocolat 55%	9
Café gourmand Pana cotta coulis fruits rouges, mini pain perdu brioché, glace double crème meringue	9
Selection de fromages Maison Xavier	11
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/ ACE		Aqua Panna 75 cl	6
Crodino (Spritz 0%)	8		

LES APÉRITIFS

Bière pression Gallia 25cl	4
Bière pression Gallia 50cl	8
Bière Blanche Gallia 33cl	8
Ricard 2 cl	4
Martini Blanc/Rouge 6 cl	6
Suze 6 cl	6
Porto Rouge 6 cl	6
Lillet Blanc 6 cl	6
Kir maison 12 cl Cassis/ Mûre/ Violette	6
Vin au verre 12 cl	6
Coupe de Champagne	12

COCKTAILS

Apérol Spritz	10
Sarti Rosa Spritz	10
Campari Spritz	10
Negroni	10
Americano	10
Moscow Mule	10
Jamaican Mule	10
London Mule	10
Angry Mule (Suze)	10
Espresso Martini	12
Saint-Germain Spritz	12

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

GINs: 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

WHISKIES : 4 CL

SINGLE MALTS

Glenmorangie- The Original 10

Aberlour 10 ans - Ecosse 12

Laphroaig 10 ans - Ecosse 16

BLENDS

Bellevoie - Finition Grain Fin 9

Bellevoie - 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.*