

*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 À 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	
Burrata Di Bufala	11
Mozzarella au lait de Bufflone, tomates et pesto	
Os à moelle (2 pièces)	12
Os à moelle rôti, pain toasté	
Chipirons en persillade	12
Poêlés minute, ail et persil	
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	
Foie Gras Maison	18
Maison Samaran, cuit par nos soins, chutney de figes et pain toasté	

VIANDES 1 accompagnement au choix

Tigre qui pleure 19
Boeuf juste grillé et sauce façon thaï

Tartare de Boeuf Charolais 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

Noix d'Entrecôte d'Argentine 300 Gr 33
Partie la plus tendre de l'entrecôte, persillage fin

POISSONS 1 accompagnement au choix

Tartare de saumon et avocat 21
Saumon frais coupé au couteau

Filets de Daurade Royale 25
Accompagnés de sauce Criolla

LES PIÈCES À PARTAGER *2 accompagnements au choix*

Coffre de Canard 1.3 KG Dos de canard entier, deux magrets sur os, Maison Samaran.	65
Côte de Boeuf sélection Barbaque 1.1 KG Race à viande sélectionnée pour sa qualité, pièce tendre et savoureuse.	72
Côte de Boeuf Tolosa Beef 1.1 KG Selection Maison Lascours de viandes de la région.	95
Côte de Boeuf Noire de Baltique 1.2 KG Race nordique, se distingue par une maturation soignée qui apporte des arômes subtils de noix de cajou. Maturée 35 jours.	120
Côte de Boeuf Galice 1.3 KG Race Espagnole élevée dans les montagnes, viande très aromatique, riche et d'une grande profondeur de goût. Maturée environ 35 jours.	140
Côte de Boeuf Swami 1.4 KG La Swami Beef offre un marbrage exceptionnel grâce à une alimentation aux céréales et aux betteraves. Une viande tendre, juteuse maturée environ 40j.	160

LES ACCOMPAGNEMENTS MAISON


Accompagnement supplémentaire 4€

Frites

Gratin de Pomme de Terre

Légumes de saison grillés

DESSERTS MAISON

Millefeuille au caramel beurre salé	9
Façon Barbaque, crème diplomate	
Poire Belle-Hélène	9
Poire pochée, glace vanille et sauce chocolat	
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
Ogeu Pétillante 33 cl	4	Thé glacé Maison 25 cl	4
Ogeu Limonade	4	Tonic des Pyrénées 20 cl	4
Heineken 0 (bière sans alcool)	5	Ginger Beer des Pyrénées 20 cl	4
Jus de fruits artisanal 25 cl	5,5	Ogeu Pétillante 1 L	6
Pomme/ Pêche/ Orange/ Tomate		Ogeu Minérale 1 L	6
Virgin Spritz (Crodino)	8		
Virgin Gin (Beefeater)	8		

LES APÉRITIFS

Bière pression Gallia 25cl	4	Suze 6 cl	6
Bière pression Gallia 50cl	8	Porto Rouge 6 cl	6
Bière Blanche Gallia 33cl	8	Kir maison 12 cl	6
Ricard 2 cl	4	Cassis/ Mûre/ Violette	
Vermouth Blanc / Rouge	5	Vin au verre 12 cl	6
d'Occitanie		Coupe de Champagne	12

COCKTAILS

Apérol Spritz	10	Negroni	10
Sarti Rosa Spritz	10	Americano	10
Saint-Germain Spritz	12	Espresso Martini	12
Mojito	10	Porn Star Martini	13

MULES

Moscow - Vodka	10	London - Gin	10
Jamaican - Rhum	10	Occitan Mule	10

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 Espresso	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 - Venezuela	11
Don Papa - Baroko Philipines	11
Santa Teresa - Venezuela	12
Zacapa - Solera 23 Guatemala	13

TEQUILA : 4 CL

Patron Reposado	15
-----------------	----

WHISKIES : 4 CL

Jack Daniel's	10	Laphroaig - 10 ans	11
Bulleit Bourbon - 10 ans	11	Nikka From The Barrel	12
Glenmorangie - 10 ans	11	Lagavulin - 16 ans	14

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 Citron - Marceaudine	8
Crème de Menthe - Gaspardine	8
Eau de vie de Poire William - Benoît Serre	10
La Vieille Prune de Souillac - Louis Roque	10
Le Marc - AOC Vieux Marc de Bourgogne 7 ans d'âge	10
La Fine - AOC Vieille Fine de Bourgogne 8 ans d'âge	10

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.*