

*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

## **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 figues et pain toasté

## **VIANDES** 1 accompagnement au choix

**Picanha de Veau** 19  
Servie rosée et tranchée minute, cacahuètes grillées

**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*

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

<b>Millefeuille au caramel beurre salé</b> Façon Barbaque, crème diplomate	9
<b>Poire Belle-Hélène</b> Poire pochée, glace vanille et sauce chocolat	9
<b>Tarte tatin</b> Servie tiède, crème épaisse	9
<b>Pain perdu brioché, glace vanille</b> L'inimitable	9
<b>Profiteroles</b> Choux maison, glace vanille, chantilly et chocolat 55%	9
<b>Café gourmand</b> Pana cotta coulis fruits rouges, mini pain perdu brioché, glace double crème meringue	9
<b>Selection de fromages</b>  Maison Xavier	11
<b>Irish Coffee</b>	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

## LES APÉRITIFS

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

## 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 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.*