

*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

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

Carpaccio de Boeuf 19

Fines tranches de bœuf cru, pesto, Grana Padano

Tigre qui pleure 20

Boeuf juste grillé et sauce façon thaï

Tartare de Boeuf Charolais au couteau 21

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 30

Pièce tendre et persillée

Chuck Flap 250 GR 31

Pièce riche en saveur, persillée et à texture fine

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

68

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

Côte de Boeuf sélection Barbaque 1.1 KG

74

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

Côte de Boeuf Montbéliarde 1.1 KG

90

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

Côte de Boeuf Salers 1.2 KG

110

Race d'Auvergne, chair rouge foncé au grain fin et au caractère typé, saveur intense de terroir. Maturée 30 jours.

Côte de Boeuf Noire de Baltique 1.1 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 Normande 1.2KG

130

Réputée pour son gras jaune naturel et sa viande fondante aux notes beurrées, signature des races de terroir. Maturée 30j.

Côte de Boeuf Galice 1.4 KG

150

Race Espagnole élevée dans les montagnes, viande très aromatique, riche et d'une grande profondeur de goût. Maturée environ 35 jours.

LES ACCOMPAGNEMENTS MAISON

Accompagnement supplémentaire 4€

Frites

Gratin de Pomme de Terre

Légumes de saison grillés

DESSERTS MAISON

Millefeuille au caramel beurre salé Façon Barbaque, crème diplomate	9
Poire Belle-Hélène Poire pochée, glace vanille et sauce chocolat	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	10
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
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 Expresso	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.*