

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
----------------------------------	---	----



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

Prix nets en euro et service compris

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

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.



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

COCKTAILS

Apérol Spritz	10	Negroni	10
Sarti Rosa Spritz	10	Americano	10
Saint-Germain Spritz	12	Espresso Martini	12

MULES

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

GINs: 4 CL + TONIC

Gin Point G - Toulousain	11	Hendrick's - Ecosse	12
Beefeater - Angleterre	10	Monkey 47 - Allemagne	14
Citadelle - France	10		

BOISSONS CHAUDES

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

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

Tatin du Sud-Ouest 10
Oignons caramélisés et magrets séchés du Sud-Ouest

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

Tigre qui pleure 20

Boeuf juste grillé et sauce façon thaï

Tartare de Boeuf au couteau 21

Boeuf Limousin 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

VINS BLANCS 12 CL

Pays D'Oc IGP Mademoiselle Pennautier 6

Chardonnay, Viognier. Blanc frais et fruité, aux notes d'agrumes et de fleurs blanches.

Saumur AOP Domaine Arnaud Lambert 8

Chenin Blanc. Blanc frais et minéral aux notes d'agrumes et de fruits blancs. Élégant et vif en bouche

Bouzeron AOP domaine de Villaine 10

Aligoté, Blanc de Bourgogne sec vif et élégant

Côtes de Gascogne IGP Chambre d'Amour (moelleux) 6

Gros Manseng, Sauvignon Blanc. Blanc moelleux et gourmand, aux notes de fruits exotiques et d'agrumes.

SELECTION DE VINS AU VERRE

VINS ROSÉS

Côteaux d'Aix en Provence AOP Source de Roseblood
Grenache, Syrah et Cinsault. Rosé frais et fruité, aux notes d'agrumes et de pêche blanche.

Côtes de Provence AOP Minuty Prestige
Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle. Rosé élégant et léger, aux arômes floraux et d'agrumes.

VINS ROUGES

Côte des Rhône AOP Domaine Gramenon
Syrah, Grenache. Rouge gourmand aux notes de fruits noirs et d'épices.

Pays d' Hérault IGP La terrasse d'Elise
Cuvée XB Syrah, Rouge généreux et épicé, aux arômes de fruits mûrs.

Pessac Léognan AOP Château Rochemorin
Cabernet Sauvignon, Merlot. Rouge élégant et structuré, aux notes de fruits noirs et de bois subtil.

Bourgogne Côte d'or AOP Vincent Latour
Pinot Noir. Rouge fin et délicat, aux arômes de cerise et de fruits rouges.

12 CL

6

8

12 CL

6

7

8

10

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 74
Race à viande sélectionnée pour sa qualité, pièce tendre et savoureuse.

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 135
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

Panna 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

Grenadine/ Fraise/ Menthe/
Citron/ Pêche/ Violette/ Orgeat

Coca-Cola 33 cl

4

Coca-Cola Zéro 33 cl

4

Thé glacé Maison 25 cl

4

Tonic des Pyrénées 20 cl

4

Ginger Beer des Pyrénées 20 cl

4

Ogeu Pétillante 33 cl

4

Ogeu Limonade

4

Heineken 0 (bière sans alcool)

5

Jus de fruits artisanal 25 cl

5,5

Pomme/ Pêche/ Orange/ tomate

Ogeu Pétillante 1 L

6

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

Kir maison 12 cl

6

Bière Blanche Gallia 33cl

8

Cassis/ Mûre/ Violette

Ricard 2 cl

4

Vin au verre 12 cl

6

Vermouth Rouge/ Blanc

5

Coupe de Champagne

12

d'Occitanie