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.

Maison GARCIA

MAISON SAMARAN Depuis 1968

Xavier Meilleur Ouvrier de France

Boucherie Metzger Viandes d'Exception Depuis 1930

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

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 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

Filet de Boeuf 250 GR 33
Pièce riche en saveur, persilléee 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 120
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.

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

Baba à l' Armagnac 9
Baba imbibé d'un sirop à l'Armagnac, chantilly maison

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 10
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 Grenadine/ Fraise/ Menthe/ Citron/ Pêche/ Violette/ Orgeat	2
Ogeu Pétillante 33 cl	4
Ogeu Limonade	4
Heineken 0 (bière sans alcool)	5
Jus de fruits artisanal 25 cl Pomme/ Pêche/ Orange/ Tomate	5,5
Virgin Spritz (Crodino)	8
Virgin Gin (Beefeater)	8
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 1 L	6
Ogeu Minérale 1 L	6

LES APÉRITIFS

Bière pression Gallia 25cl	4
Bière pression Gallia 50cl	8
Bière Blanche Gallia 33cl	8
Ricard 2 cl	4
Vermouth Blanc / Rouge d'Occitanie	5
Suze 6 cl	6
Porto Rouge 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
Saint-Germain Spritz	12
Mojito	10
Negroni	10
Americano	10
Espresso Martini	12
Porn Star Martini	13

MULES

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

GINS: 4 CL + TONIC

Bombay Saphire - Angleterre	10
Tanqueray N°10	10
Citadelle - France	10
Hendrick's - Ecosse	12
Le Gin Sab's - France	12
Monkey 47 - Allemagne	14

BOISSONS CHAUDES

Café Expresso	2,5
Décaféiné	2,5
Café noisette	2,6
Café crème	3,5
Thés et infusions	4
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
Cazadores	9
Patron Silver	13

WHISKIES : 4 CL

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

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

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.