

brasserie

BARBÈS



BRASSERIE BARBÈS - DU LUNDI AU DIMANCHE - 09H00 À 02H00 - 2 BOULEVARD BARBÈS 75018 PARIS - 01 42 64 52 23

REJOIGNEZ-NOUS SUR INSTAGRAM : @BRASSERIEBARBÈS

IKAZI

MENU DÉJEUNER

ENTRÉES

Oeuf mayonnaise à la truffe d'été

Cromesquis de chorizo par 3

Haricots verts frais à l'huile de truffe blanche
et champignons de saison

PLATS

Linguine au citron et pignons de pin, origan, parmesan

Cheeseburger smashé cheddar classique, frites maison

Saucisse du Tarn 'Maison Montalet', aligot maison

Haddock poché à l'anglaise, épinards & pommes vapeurs

DESSERTS

Café gourmand :

financier pistache, tarte citron, mousse au chocolat

MENU BRASSERIE

ENTRÉES

Oeuf mayonnaise à la truffe d'été

Cromesquis de chorizo par 3

Haricots verts frais à l'huile de truffe blanche
et champignons de saison

PLATS

Linguine au citron et pignons de pin, origan, parmesan

Saucisse du Tarn 'Maison Montalet', aligot maison

Haddock poché à l'anglaise, épinards & pommes vapeurs

Tartare de boeuf, frites maison

DESSERTS

Tarte sablé chocolat, chouchou des plages & chantilly

Tarte sablé citron, orange confite & meringue

La part de gâteau, crème, mascarpone, vanille, génoise,
et amande

BOISSONS

IGP Atlantique The Little Blanc (1 bouteille pour 4 personnes)

ou Côte du Rhône AOP Les 3 garçons (1 bouteille pour 4 personnes)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)

Café ou thé

MENU MONTMARTRE

APÉRITIF

Cocktail Spritz

ENTRÉES

Les 6 escargots de Bourgogne

Couteaux beurre persillé aux amandes

Oeuf croustillant à la crème de comté, épinards frais

PLATS

Linguine au citron et pignons de pin, origan, parmesan

Saucisse du Tarn 'Maison Montalet', aligot maison

Haddock poché à l'anglaise, épinards & pommes vapeurs

Épaule d'agneau confite, fregolas au jus

DESSERTS

Tarte sablé chocolat, choucho des plages & chantilly

Tarte sablé citron, orange confite & meringue

La part de gâteau, crème, mascarpone,
vanille, amande & génoise

BOISSONS

Côte Chalonnaise AOP Chardonnay Millebuis (1 bouteille pour 4 personnes)

OU Lussac St Emilion AOP Château La Claymore (1 bouteille pour 4 personnes)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)

Café ou thé

MENU SACRÉ-COEUR

APÉRITIF

Coupe de Champagne

ENTRÉES

Les 6 escargots de Bourgogne

Les 6 huîtres Fines de Claire n°3

Oeuf croustillant à la crème de comté, épinards frais

PLATS

Garganelli au foie gras, crème infusée au romarin

Filet de bar, réduction de noilly prat, fondue de fenouil

Volaille au cidre, pommes grenailles, pois gourmands
et champignons de saison

Épaule d'agneau confite, fregolas au jus

DESSERTS

La belle profiterole au chocolat Valrhona

Tarte sablé citron, orange confite & meringue

La part de gâteau, crème, mascarpone,
vanille, amande & génoise

BOISSONS

Sancerre AOP Pascal Jolivet (1 bouteille pour 4 personnes)

ou Bourgogne Haute Côte de Nuit AOP (1 bouteille pour 4 personnes)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)

Café ou thé