

## COCKTAILS - 10€

- DAIQUIRI : Rhum, jus de citron, sucre de canne  
 MARGHARITA : Tequila, jus de citron, triple sec  
 TOM COLLINS : Gin, jus de citron, sucre de canne, eau gazeuse  
 SINGAPOUR SLING : Gin, Cherry, Triple Sec, Bénédictine, citron, ananas  
 COSMOPOLITAN : Vodka, Triple sec, jus de cranberry, jus de citron  
 CUBA LIBRE : Rhum cubain, citron vert, Coca Cola  
 BLACK RUSSIAN : Vodka, liqueur de café  
 MOJITO : Rhum cubain, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse  
 CAÏPIRINHA : Cachaça, citron vert, sirop de canne  
 SPRITZ : Prosecco, Aperol, eau gazeuse  
 MOSCOW MULE : Vodka, Ginger beer, citron vert  
 AMERICANO : Martini rosso, Campari, eau gazeuse

COCKTAIL  
EN CARAFE  
45€

## COCKTAILS SANS ALCOOL - 7€

- VIRGIN MOJITO : Citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse  
 VIRGIN COLADA : Ananas, lait de coco  
 JUS DETOX : Céleri, épinards, pomme, citron  
 JUS GINGER : Gingembre, pomme, carotte

## COCKTAILS FROZEN - 6€ VERSION XXL - 14

DEMANDEZ LA RECETTE  
DU MOMENT !

## EAUX & SODAS

- Vittel 25cl - 4 | Vittel 50cl - 6 | Vittel 1L - 7,50  
 Perrier 33cl - 5,50 | Perrier Fines Bulles 50cl - 6 | Perrier Fines Bulles 1L - 7,50  
 Coca Cola / Coca Zero / Orangina / Tonic - 5,50 | Jus pressés (pomme / orange / citron) - 6  
 Limonade - 5,50 | Citronnade maison - 5

## BIÈRES & CIDRES

- Blonde Maitre Kanter : 25cl - 4,50 50cl - 9  
 1664 non pasteurisée & micro-filtrée : 25cl - 5,50 50cl - 11  
 Demory IPA : 25cl - 6 50cl - 12 | Superbock 25cl - 4,50 | Duvel 8.5% 33cl - 7  
 Cidre SASSY brut artisanal 33cl - 6,50

## CAFÉTERIE

- Espresso ou café allongé - 2,40 | Café crème - 4,50 | Cappuccino - 5  
 Chocolat chaud - 4,50 | Chocolat ou café viennois - 6  
 Thé/Café frappé - 5 | Thé Matcha au lait d'amande - 5  
 Thé ou infusion : Earl Grey, Thé vert à la menthe, Rooibos, Camomille - 5  
 Suppléments : Lait - 0,50 | Lait d'amande - 1

## HAPPY HOUR TOUS LES JOURS DE 18:00 À 20:00

- TOUS LES COCKTAILS À 7€ -

- Blonde Maitre Kanter : 50cl - 6 | Blonde 1664 : 50cl - 8 | IPA Demory : 50cl - 9

brasserie  
**BARBÈS**

brasserie

# BARBÈS



# BRUNCH À L'ANGLAISE

- Du lundi au vendredi de 9h à 11h / Le week-end de 9h à 16h -

Ouf au plat + bacon + champignons + saucisses + pain toasté  
+ haricots à l'anglaise + boisson chaude au choix - 21

## HORS D'ŒUVRES & FRUITS DE MER

Les 6 escargots de Bourgogne - 7 Couteaux beurre persillé aux amandes - 8,50  
Haricots verts frais à l'huile de truffe blanche, champignons de saison - 8  
6 Huîtres Fines de Clair numéro 3 - 12 Ouf mayonnaise à la truffe d'été - 8  
Ouf croustillant à la crème de comté, épinards frais - 9  
Cromesquis de chorizo par 3 : 7 par 6 : 14 par 9 : 19  
Accras de morue par 3 : 6 par 6 : 12 par 9 : 16

## SPÉCIALITÉ DE LA BRASSERIE

Faux-filet de bœuf tranché, sauce échalote, mœlle fondante, frites maison - 19

À PARTAGER POUR 2 PERSONNES - 39

## POISSONS, VIANDES & SALADES

Tartare de bœuf & frites maison - 18 Saucisse du Cantal, aligot maison - 17  
Haddock poché à l'anglaise, épinards, pommes vapeurs - 19  
Linguine au citron, pignons de pins, origan, parmesan - 16  
Filet de bar, réduction de noilly prat, fondue de fenouil - 19  
Épaule d'agneau confite, fregolas au jus - 21 Foie de veau au vinaigre de Banyuls, purée maison - 19  
Volaille au cidre, pommes grenailles, pois gourmands et champignons de saison - 19  
Garganelli au foie gras, épinards frais, crème infusée au romarin - 19  
Cheeseburger smashé : cheddar classique - 14 | spicyyy! - 15 | version Vegan - 15  
Salade de ventrèche de thon snacké, lentilles, grenades et céleri - 16  
Salade de poulet mariné, guacamole, boulghour et légumes croquants - 16

ACCOMPAGNEMENTS : PIPERADE - 6 ÉPINARDS AU BEURRE - 6 POMMES VAPEURS - 5  
FRITES - 6 ALIGOT - 6 PURÉE - 6 SALADE - 4,50

## DESSERTS & GLACES

La part de gâteau, crème, mascarpone, vanille, amande et génoise - 7  
La belle profiterole au chocolat Valrhona - 9  
Tarte sablé chocolat, choucho des plages & chantilly - 7  
Tarte sablé citron, orange confite & meringue - 7  
Crème glacée caramel au beurre salé & palet breton - 7  
Crème glacée chocolat chaud & cacahuètes caramélisées - 7 Crème glacée nature - 6  
Gaufre liégeoise sucrée - 5,50 | version chocolat chaud - 6,50  
Café gourmand, financier pistache, tarte citron, mousse au chocolat - 9

MENU ENFANT : Sirop à l'eau / Cheeseburger smashé ou La paire de Franckfort,  
frites maison / Crème glacée nature ou gauffre liégeoise sucrée - 12

## VINS ROUGES

	14cl	50cl	75cl
<b>LANGUEDOC</b>			
Minervois AOC domaine des Acanthes .....	5	19	28
Pic Saint Loup AOP terre haute altitude 192 .....	7	27	40
<b>VAL DE LOIRE</b>			
Chinon AOP Gilles de Beauvau .....	5	19	28
Saumur-Champigny AOP bio Les Calcaires .....	5,50	20	31
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>			
Côtes du Rhône AOP Les 3 Garçons bio .....	5	19	28
Crozes Hermitage AOP La Ville Rouge bio .....	8	29	43
Saint-Joseph AOP Vins de Vienne .....			49
<b>BOURGOGNE</b>			
Gamay VDF Les Copains d'abord .....	5	19	28
Brouilly AOP reserve de Beauvoisie .....	6	22	33
Hautes Côtes de Nuits AOP Domaine Cornu .....	8	29	43
Nuits-Saint-Georges AOP Vieilles Vignes - F.Magnien .....			80
<b>BORDEAUX</b>			
Bordeaux supérieur AOP Chapelle de Barbe .....	5	19	28
Lussac Saint-Emilion AOP Château La Claymore .....	7	27	40
Margaux Cru Bourgeois - Château Pavail de Luze .....			70

## VINS BLANCS

<b>SUD OUEST</b>			
IGP Atlantique The Little Blanc .....	5	19	28
Monbazillac Vieilles vignes AOP Château Beautrand .....	5,50	20	31
<b>BOURGOGNE</b>			
Côte châlonnaise AOP Chardonnay Millebuis .....	6	22	33
Chablis AOP domaine George .....			45
Pouilly Fuissé AOP Les Gavouilles .....			60
Chassagne-Montrachet AOP Vieilles Vignes .....			90
<b>VAL DE LOIRE</b>			
Chenin Anjou AOP Cheninposteur .....	5,50	20	31
Menetou salon AOP domaine Dionet .....	7	27	40
Sancerre AOP Pascal Jolivet .....			60

## VINS ROSÉS

Vin de France 'La Petite Seine' bio .....	5	19	28
Aix en Provence AOP Saint Julien des Vignes bio .....	6	22	33
Côtes de Provence AOP Minuty Prestige .....			48

## CHAMPAGNE

Lacroix Brut - la coupe : 10 la bouteille : 65  
Ruinart Brut - la bouteille : 120 | Ruinart Rosé - la bouteille : 140

## APÉRITIFS & ALCOOLS 2CL/4CL/6CL

Kir - 4 | Ricard - 4 | Casanis - 4 | Martini (Bianco, Rosso) - 5 | Porto Cruz - 5  
Campari - 6 | Beefeater - 9 | Hendricks - 10 | Botanist - 10 | Absolut - 9 | Grey Goose - 10  
Jameson - 9 | Jack Daniel's - 9 | Laphroaig - 11  
Havana club añejo 3 anos - 9 | Diplomatico - 11 | Rhum Santa Teresa 1796 - 11  
Tequila Tiscaz - 9 | Tequila Olmeca Altos Blanco - 10 | Mezcal Beneva - 8

## DIGESTIFS 4CL

Calvados Château de Breuil Fine - 9 | Cognac Camus VS - 8 | Cognac Hennessy VS - 9,90 | Get27 - 8  
Armagnac Laubade 12 ans - 9,90 | Chartreuse verte - 9 | Poire Williams Bertrand - 8 | Vieille Prune - 9

UN GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE POUR 6 ? POUR 12 ? 20 OU 30 PERSONNES ? CONTACTEZ-NOUS SUR RESA@BRASSERIEBARBES.COM  
DÎNER DE 40 COPAINS ? ANNIVERSAIRE ? POT DE DÉPART ? PRIVATISEZ NOS DIFFÉRENTS ESPACES !  
FLASHEZ LE QR CODE POUR EN SAVOIR PLUS :

