

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
Gauffre 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
LANGUEDOC			
Minervois AOC domaine des Acanthes	5	19	28
Pic Saint Loup AOP terre haute altitude 192	7	27	40
VAL DE LOIRE			
Chinon AOP Gilles de Beauvau	5	19	28
Saumur-Champigny AOP bio Les Calcaires	5,50	20	31
VALLÉE DU RHÔNE			
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
BOURGOGNE			
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
BORDEAUX			
Bordeaux supérieur AOP Chapelle de Barbe	5	19	28
Lussac Saint-Emilion AOP Château La Claymore	7	27	40
Margaux Cru Bourgeois - Château Paveil de Luze			70

VINS BLANCS

SUD OUEST			
IGP Atlantique The Little Blanc	5	19	28
Monbazillac Vieilles vignes AOP Château Beautrand	5,50	20	31
BOURGOGNE			
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
VAL DE LOIRE			
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 :

