

COCKTAILS - 10€

DAIQUIRI : Rhum, jus de citron vert, sucre de canne | MARGHARITA : Tequila, jus de citron vert, triple sec
TOM COLLINS : Gin, jus de citron, sucre de canne, eau gazeuse | CAÍPIRINHA : Cachaça, citron vert, sirop de canne
SINGAPOUR SLING : Gin, Cherry, Triple Sec, Bénédictine, citron vert, ananas | SPRITZ : Prosecco, Aperol, eau gazeuse
COSMOPOLITAN : Vodka, Triple sec, jus de cranberry, jus de citron vert | CUBA LIBRE : Rhum cubain, citron vert, Coca Cola
BLACK RUSSIAN : Vodka, liqueur de café | MOJITO : Rhum cubain, citron vert, menthe fraîche, 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

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 | Duvel 8.5% 33cl - 7
Cidre Bolée d'Armorique brut 27,5cl - 6,50

CAFÉTERIE

Expresso 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

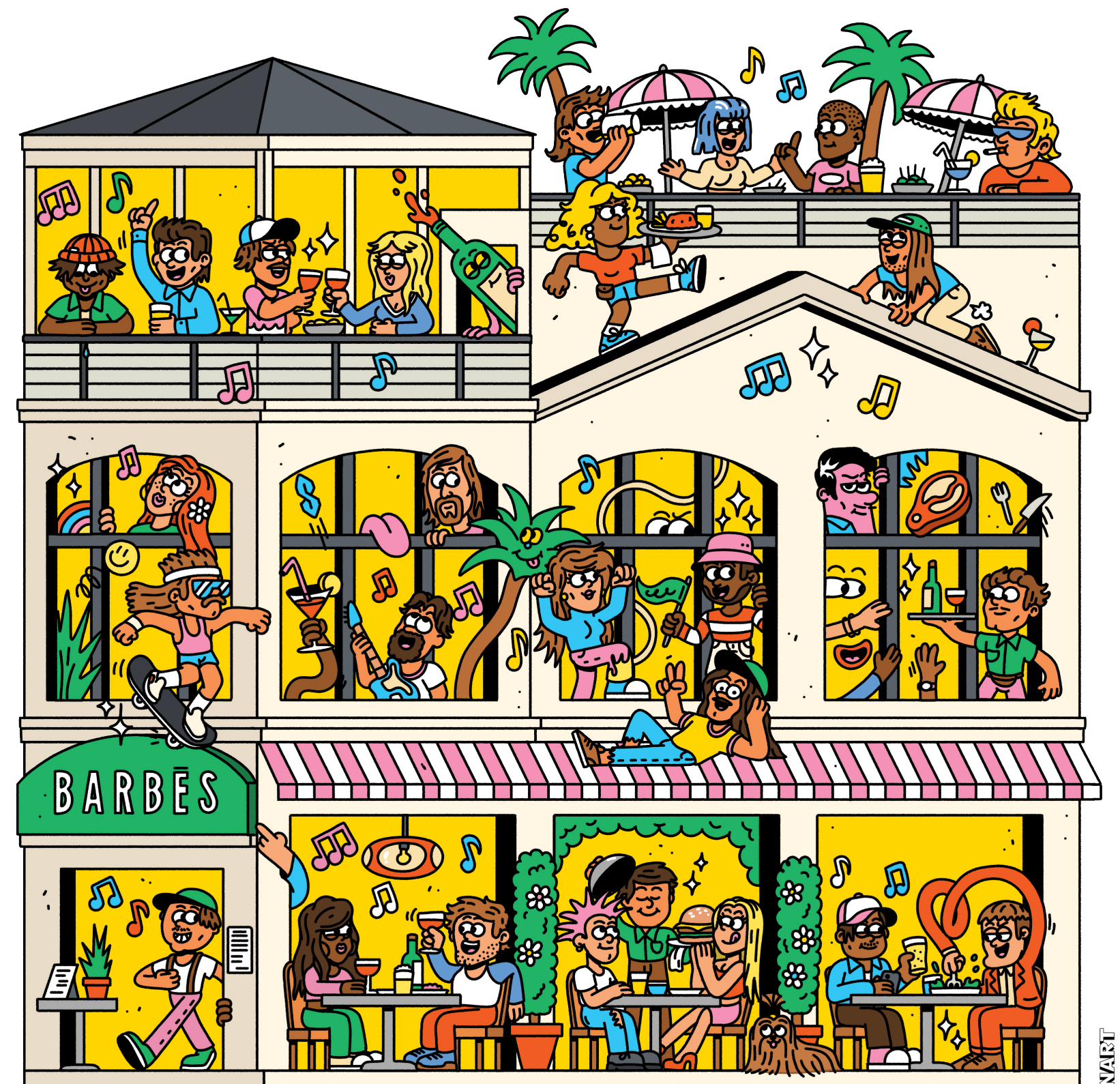
brasserie
BARBÈS

NOUS TENONS À VOTRE DISPOSITION LA LISTE DES INGRÉDIENTS ALLERGÈNES ET LA TRACABILITÉ DES VIANDES

PRIX EN EUROS SERVICE COMPRIS.

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 : @BRASSERIEBARBES

BRUNCH À L'ANGLAISE

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

Œuf 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 Œuf mayonnaise à la truffe d'été - 8
Œuf 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, moëlle 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
Rigatoni au foie gras, épinards frais, crème infusée au romarin - 19
Cheeseburger smashé : cheddar classique - 14 | spicyyyy! - 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
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 - 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 chalonnaise 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 - 5 | 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 :

