

SUR LE POUCE

Cromesquis de soubressade, aïoli parmesan – 8,50
Cordon bleu, tombée d'épinards au parmesan – 16
Coquillettes jambon de Paris & truffe – 16
Croque monsieur truffé, comté & jambon de Paris – 15
Le «smash» burger d'Aubrac au cantal, frites maison – 17

SPÉCIALITÉ DE LA BRASSERIE

*A partager
pour deux personnes*

Le grand faux filet de bœuf tranché,
sauce échalote à la moelle, frites maison – 40

HORS D'ŒUVRES

Oeufs mayonnaise à l'ancienne – 4,50
Filets de harengs J.C. David, pommes à l'huile – 8
Salade de haricots verts aux champignons cru de Paris – 7
Ravioles du Dauphiné «Label rouge» – 10
6 huîtres fines de Claire N°3 – 12

Oeuf croustillant à la crème de comté, épinards – 9
Couteaux gratinés beurre persillé aux amandes – 9
Terrine de cochon « Famille Serieys » – 7
Assiette de foie gras, brioche toastée – 16
6 escargots de Bourgogne – 8

SALADES & POISSONS

Salade de chèvre rôti, poire & chips de lard – 16
Salade de saumon fumé d'Écosse, choux rouge & rattes, vierge aux câpre – 18
Assiette d'asperges, pommes de terre, sauce gribiche & parmesan – 17
Assiette de spaghettis poutargue & citron – 19
Filet de bar rôti, crème au Noilly Prat, tombée d'épinards – 21
Thon mi-cuit, avocat & riz vinaigré – 21

VIANDES

Tartare de bœuf, frites maison – 18
Saucisse du Cantal au jus, purée au beurre – 18
Entrecôte de cochon, piment basque, piperade – 19
Volaille au cidre & pleurottes, pois gourmands – 19
Foie de veau au vinaigre de Banyuls, purée au beurre – 19
Faux-filet de bœuf tranché sauce échalote à la moelle, frites maison – 20

Accompagnements

Piperade, frites maison, purée de pommes de terre au beurre, salade, pois gourmands, tombée d'épinards au parmesan – 6

FROMAGES & DESSERTS

Assiette de Cantal, Saint-nectaire & chèvre - 10
Mousse au chocolat – 8
La belle profitérole – 9
Le gâteau de la brasserie : crème, mascarpone,
vanille, amande & génoise – 8
Tarte fine aux pommes tièdes, glace de lait – 8
Tarte sablée citron, oranges confites & meringue – 8
Café gourmand : financier pistache,
glace à la fleur de lait, mousse au chocolat – 9

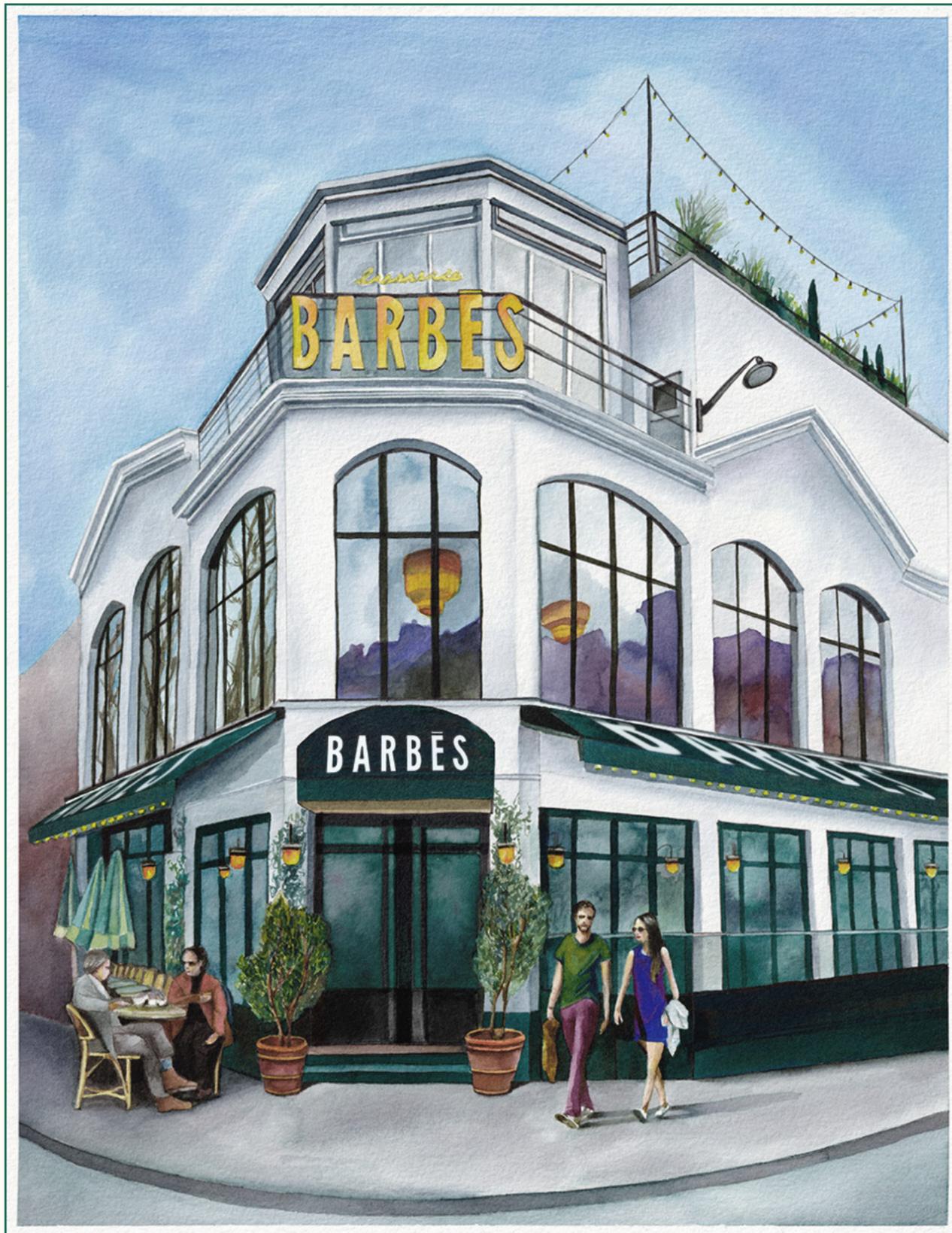
FRUITS, SORBETS & GLACES

Coupe de fruits rouges, chantilly vanillée - 8
Coupe de crème glacée à la fleur de lait - 6
Coupe de crème glacée caramel au beurre salé
& crumble de palet breton – 7
Coupe de crème glacée chocolat chaud
& cacahuètes caramélisées – 7
Citron givré maison - 9

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

www.brasseriebarbes.com

Rejoignez-nous sur INSTAGRAM : @BrasserieBarbes