

# MENU BRASSERIE - 45€ TTC

## ENTRÉES

Oeufs mayonnaise à l'ancienne

Filets de harengs J.C. David, pommes à l'huile

Salade de haricots verts aux champignons crus de Paris

## PLATS

Tartare de bœuf, frites maison

Coquillettes jambon de Paris & truffe

Salade de saumon fumé d'Écosse, choux rouge & ratte, vierge aux câpre

Assiette de spaghetti au citron, pignons de pin, origan & parmesan

## DESSERTS

Mousse au chocolat

Tarte sablée citron, oranges confites & meringue

## BOISSONS

Verre de vin OU soft

Rouge : Chinon AOP Gilles de Beauvau

Blanc : VDF Sauvignon Viognier Duo des Mers

Rosé : Vin de France 'La Petite Seine' BIO

+ Café ou thé

Brasserie  
**BARBÈS**

Du lundi au dimanche de 09h00 à 02h00  
2 Boulevard Barbès 75018 PARIS - 01 42 64 52 23



# MENU MONTMARTRE - 62€ TTC

## APÉRITIF

Cocktail Spritz

## ENTRÉES

Terrine de cochon « Famille Serieys »

Oeuf croustillant à la crème de comté, épinards

Salade de haricots verts aux champignons crus de Paris

## PLATS

Filet de bar rôti, crémé au Noilly Prat, tombée d'épinards

Entrecôte de cochon, piment basque, piperade

Volaille au cidre & pleurotes, pois gourmands

Assiette de spaghetti au citron, pignons de pin, origan & parmesan

## DESSERTS

Le gâteau de la brasserie : crème, mascarpone, vanille, amande & génoise

Tarte fine aux pommes tièdes, glace de lait

Tarte sablée citron, oranges confites & meringue

## BOISSONS

Rouge : Brouilly AOP réserve de Beauvoisie (1 bouteille de vin pour 4 personnes)

OU Blanc : Côte Chalonnaise AOP Chardonnay Millebuis (1 bouteille de vin pour 4 personnes)

Eau minérale plate et gazeuse

+ Café ou thé

Brasserie  
**BARBÈS**

Du lundi au dimanche de 09h00 à 02h00  
2 Boulevard Barbès 75018 PARIS - 01 42 64 52 23



# MENU SACRÉ-COEUR - 71€ TTC

## APÉRITIF

Coupe de Champagne « Maison Lacroix »

## ENTRÉES

Oeuf croustillant à la crème de comté, épinards

6 huîtres fines de Claire N°3

6 escargots de Bourgogne

Salade de haricots verts aux champignons crus de Paris

## PLATS

Filet de bar rôti, crémé au Noilly Prat, tombée d'épinards

Faux-filet de bœuf tranché sauce échalote à la moelle, frites maison

Volaille au cidre & pleurotes, pois gourmands

Assiette de spaghetti au citron, pignons de pin, origan & parmesan

## DESSERTS

La belle profitérole

Le gâteau de la brasserie : crème, mascarpone, vanille, amande & génoise

Tarte fine aux pommes tièdes, glace de lait

## BOISSONS

Rouge : Hautes Côtes de Nuits AOP Pierre Laurent (1 bouteille de vin pour 4 personnes)

OU Blanc : Chablis AOP domaine George (1 bouteille de vin pour 4 personnes)

Eau minérale plate et gazeuse

+ Café ou thé

Brasserie  
**BARBÈS**

Du lundi au dimanche de 09h00 à 02h00  
2 Boulevard Barbès 75018 PARIS - 01 42 64 52 23

