

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 & rattes, vierge aux câpre

Assiette de spaghettis 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 spaghettis 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 reserve 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 mœlle, frites maison

Volaille au cidre & pleurotes, pois gourmands

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

DESSERTS

La belle profiterole

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

