

SNACKING

- Cordon bleu, tombée d'épinards au parmesan – 16
Croque monsieur truffé, comté & jambon de Paris, salade – 15
Burger d'Aubrac au cantal, frites maison – 18
Burger végétarien au cantal, frites maison – 18

SPÉCIALITÉ DE LA BRASSERIE

*À 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
Cromesquis de soubressade, aioli parmesan – 8,50
Filets de harengs J.C. David, pommes à l'huile – 8
Ravioles du Dauphiné «Label rouge» – 10
Assiette de saumon fumé d'Écosse – 13
6 huîtres fines de Claire N°3 – 12

- Assiette de foie gras maison, brioche toastée – 16
Oeuf croustillant à la crème de comté, épinards – 9
Salade de haricots verts aux champignons cru de Paris – 7
Couteaux gratinés beurre persillé aux amandes – 9
Terrine de cochon « Famille Seriyes » – 7
6 escargots de Bourgogne – 8

SALADES, VIANDES & POISSONS

- Salade de chèvre rôti, poire & chips de lard – 16
Salade de saumon fumé d'Écosse, choux rouge & rattes, vierge aux câpre – 18
Rigatoni au foie gras, crème au romarin – 20
Coquillettes jambon de Paris & truffe d'été – 16
Filet de bar rôti, crémé au Noilly Prat, tombée d'épinards – 21
Thon mi-cuit, avocat & riz vinaigré – 21

- Tartare de bœuf, frites maison – 18
Saucisse du Cantal au jus, purée au beurre – 18
Faux-filet de bœuf tranché, sauce échalote à la moelle, frites maison – 20
Boudin noir de chez "Parra", padrón, piperade – 19
Volaille au cidre & pleurottes, pois gourmands – 19
Foie de veau au vinaigre de Banyuls, purée au beurre – 19

Accompagnements

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

MENU ENFANT

- Saucisse de Francfort & frites maison *ou* Thon & riz vinaigré *ou* Burger & frites maison
+ Sirop à l'eau + Mini mousse au chocolat *ou* Mini crème glacée – 14

FROMAGES & DESSERTS

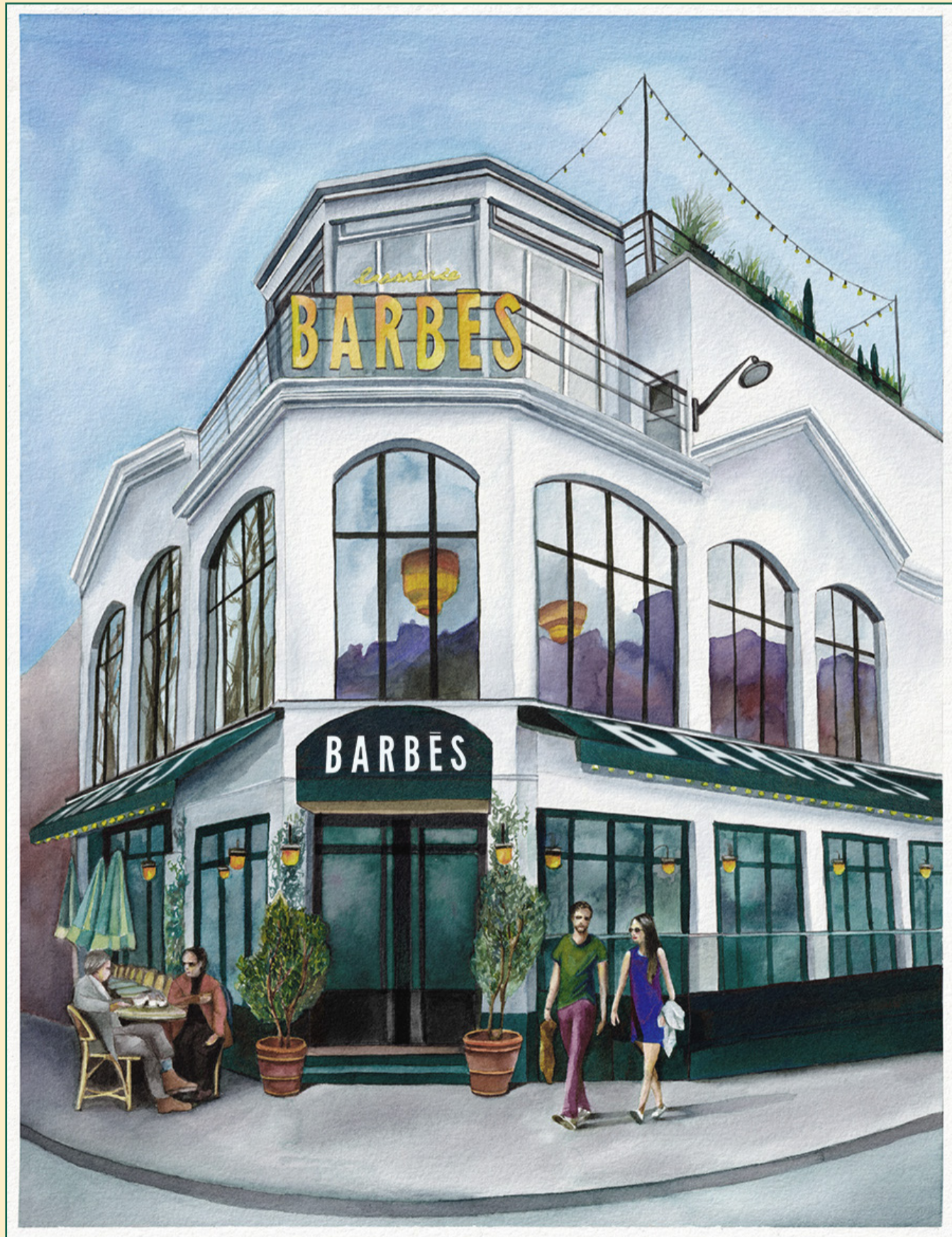
- Assiette de Cantal, Saint-Nectaire & chèvre – 10
La belle profitérole au chocolat Valrhona – 9
Mousse au chocolat, fleur de sel – 8
Le gâteau de la brasserie : crème, mascarpone,
vanille, amande & génoise – 8
Tarte sablée citron, oranges confites & meringue – 8
Tarte fine aux pommes tièdes, glace de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

FRUITS, SORBETS & GLACES

- Citron givré – 9
Coupe de fruits de saison & 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

Nous tenons à votre disposition la liste des ingrédients allergènes et la tracabilité des viandes. - Prix en euros, service compris.

Brasserie BARBÈS



ALEXANDRA COMPAIN-TISSIER •

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