Brasserie BARBÈS

COCKTAILS CLASSIQUES

HARVEY WALLBANGER — 12
Vodka, liqueur Galliano, orange pressée, bitter orange

AVIATION — 12
Gin, crème de violette, jus de citron, liqueur maraschino

BOURBON LEMONADE — 12
Bourbon infusé au maïs torréfié et rooibos, ginger beer, hibiscus

DAIQUIRI — 10
Rhum, jus de citron vert, sucre de canne

MARGARITA — 10
Tequila, jus de citron vert, triple sec

TOM COLLINS — 10
Gin, jus de citron, sucre de canne, eau gazeuse

CAIPIRINHA — 10
Cachaça, citron vert, sirop de canne

SINGAPORE SLING — 10
Gin, Cherry, Triple Sec, Bénédictine, citron vert, ananas

SPRITZ — 10
Prosecco, Aperol, eau gazeuse

COSMOPOLITAN — 10
Vodka, Triple sec, jus de cranberry et citron vert

CUBA LIBRE — 10
Rhum cubain, citron vert, Coca Cola

ESPRESSO MARTINI — 10
Vodka, liqueur de café Kahlúa, espresso

MOSCOW MULE — 10
Vodka, Ginger beer, citron vert

MOJITO — 10
Rhum cubain, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse

AMERICANO — 10
Martini rosso, Campari, eau gazeuse

COCKTAILS SANS ALCOOL

NEGRONI zero : Bitter Iessi, tonic — 9

SPRITZ zero : Il frizzante Iessi — 9

MOJITO zero : Menthe fraîche, cassonade, Perrier — 9

VINS ROUGES

	14 CL	50 CL	75 CL
Languedoc			
Pinot noir Cuvée spéciale « Brasserie Barbès »	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 BIO Les 3 Garçons	5	19	28
Crozes Hermitage AOP BIO Famille Belle cuvée du peizon	8	29	43
Saint-Joseph AOP Vins de Vienne			49
Bourgogne			
Gamay VDF Les Copains d'abord	5	19	28
Brouilly AOP Réserve de Beauvoisie	6	22	33
Hautes Côtes de Nuits AOP Pierre Laurent	9	35	51
Nuits-Saint-Georges AOP Vieilles Vignes - F.Magnien			95
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

	14 CL	50 CL	75 CL
Languedoc			
Chardonnay Cuvée spéciale « Brasserie Barbès »	5	19	28
Sud Ouest			
VDF Sauvignon Viognier Duo des Mers	5	19	28
Monbazillac Vieilles vignes AOP Château Beautrand	5.50	20	31
Bourgogne			
Chablis AOP Domaine George	9	35	51
Pouilly Fuissé AOP Les Gavouilles			60
Chassagne-Montrachet AOP Bouard-Bonnefoy			130
Val de Loire			
Chenin Anjou AOP BIO Cheninposteur	5.50	20	31
Menetou salon AOP Domaine Dionet	8	29	43
Sancerre AOP Pascal Jolivet			60

VINS ROSÉS

	14 CL	50 CL	75 CL
Vin de France BIO 'La Petite Seine'	5	19	28
Aix en Provence AOP BIO Saint Julien des Vignes	6	22	33
Côtes de Provence AOP Minuty Prestige			48

CHAMPAGNES

	12 CL	75 CL
H. Richard Brut	10	70
Ruinart Brut		140
Ruinart Rosé		200

CIDRES & BIÈRES BOUTEILLE

Cidre Bolée d'Armorique brut 27,5cl – 6,50

1664 0% 33cl – 6,50 | Duvel 33cl – 7

BIÈRES PRESSION

Blonde Maitre Kanter 25cl – 4.50 50cl – 9 | Demory IPA 25cl – 6 50cl – 12

1664 non pasteurisée & micro–filtrée 25cl – 5.50 50cl – 11

APÉRITIFS & DIGESTIFS

Kir – 6 | Ricard – 5 | Casanis – 5 | Porto Cruz – 5 | Martini (Bianco, Rosso) – 6

Campari – 6 | Absolut – 9 | Beefeater – 9 | Jameson – 9 | Jack Daniel's – 10

Tequila Tiscaz – 9 | Havana Club Añejo 3 Años – 9 | The Botanist – 11 | Hendrick's – 10

Grey Goose – 10 | Tequila Olmeca Altos Blanco – 10 | Laphroaig – 11 | Diplomático – 11

Rhum Santa Teresa 1796 – 11 | Mezcal Beneva – 9

Get 27 – 8 | Cognac Camus VS – 9 | Calvados Château du Breuil Fine – 9

Cognac Hennessy VS – 10 | Poire Williams Massenez – 9

Vieille Prune de Souillac – 11 | Chartreuse verte – 12 | Armagnac Laubade 12 ans – 11

DESSERTS & PÂTISSERIES

Le gâteau de la brasserie : crème, mascarpone, vanille, amande et génoise – 8

Mousse au chocolat, fleur de sel – 8

La belle profiterole au chocolat Valrhona – 9

Tarte sablée citron, oranges confites et meringue – 8

Tarte fine aux pommes tièdes, glace à l'italienne à la vanille – 8

Citron givré – 9

Café gourmand : financier pistache, glace vanille, mousse au chocolat – 9

CAFÉTERIE

Cappuccino / Chocolat ou café viennois – 6

Thé/Café frappé – 5

Expresso / Allongé – 2.40

Café crème / Chocolat chaud – 4.50

Thé ou infusion *(Earl Grey, Thé vert menthe, Rooibos, Camomille)* – 5

Thé Matcha au lait d'amande – 5

Suppléments : Lait – 0.50 / Lait d'amande – 1 / Miel – 0.50

JUS DE FRUITS

JUS GREEN DETOX : Pomme, poire, épinard, menthe – 7

JUS RED DETOX : Carotte, betterave, pomme, grenade, banane, citron – 7

EAUX, SODAS & JUS

Vittel 25cl – 4 50cl – 6 1L – 7.50 | Perrier 33cl – 5.50 50cl – 6 1L – 7.50

Coca-Cola, Coca Zero – 6 | Limonade – 6 | Orangina – 6 | Schweppes Tonic – 6

Citronnade maison – 5 | Jus pressés orange *ou* citron – 6

Prix en euros, service compris.