COCKTAILS CLASSIQUES

AVIATION : Gin, crème de violette, jus de citron, liqueur maraschino – 12

HARVEY WALLBANGER : Vodka, liqueur Galliano, orange pressé, bitter orange – 12

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

Sans alcool : SPRITZ il frizzante Iessi – 9

ENTRÉES

Œufs mayonnaise à l'ancienne – 4,50

Ravioles du Dauphiné Label Rouge – 10

Poireaux mimosa vinaigrette – 7

Quatre cromesquis de chorizo, aïoli et parmesan – 8,50

Assiette de foie gras maison et chutney de saison – 16

Œuf croustillant à la crème de Comté, épinards – 9

Filets de harengs J.C. David, pommes à l'huile – 8

Salade romaine, parmesan et anchois – 7

Six escargots de Bourgogne en persillade – 8

Six huîtres fines de claire n°3 – 12

PLATS

Tartare de bœuf, frites maison – 18

Milanaise de raie, sauce gribiche et pommes tapées – 19

Filet de bar rôti, crème au Noilly Prat et tombée d'épinards – 21

Cheeseburger d'Aubrac au Cantal, frites maison – 18

Cordon bleu, tombée d'épinards et parmesan – 16

Faux-filet de bœuf tranché, sauce à la moelle de bœuf et échalotes, frites maison – 21

Coquillettes jambon de Paris et truffe d'été – 16

Bouchée à la reine végétarienne, morilles, céleri, carottes et champignons de Paris – 17

Saucisse du Cantal au jus, purée au beurre – 18

Salade César, romaine et volaille fermière – 19

Rigatoni au foie gras, crème de romarin – 20

Boudin noir de chez "Parra", jus de viande, padrón et purée au beurre – 19

SPÉCIALITÉ DE LA BRASSERIE À PARTAGER

Faux-filet de bœuf tranché, sauce à la moelle de bœuf et échalotes, frites maison – 42 (pour 2 pers.)

ACCOMPAGNEMENTS

Tombée d'épinards et parmesan – 6

Salade romaine, parmesan et anchois – 7

Frites maison – 6

Pommes tapées – 6

Purée de pommes de terre au beurre – 7

DESSERTS

Saint-Nectaire fermier – 8

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

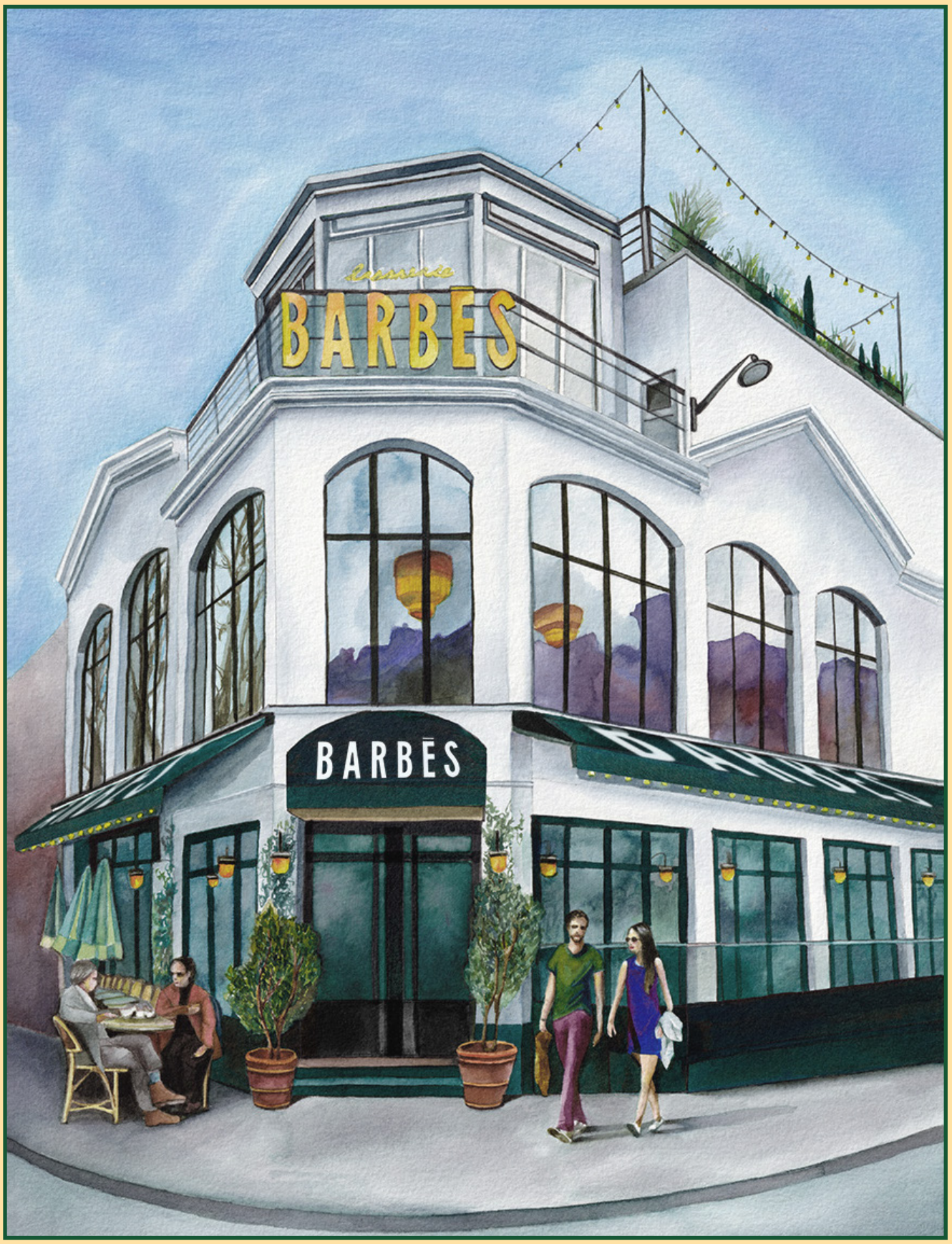
Tarte fine aux pommes tièdes, glace à l'italienne à la vanille – 8

Citron givré – 9

Café gourmand : financier pistache, glace à l'italienne à la vanille, mousse au chocolat – 9

Menu enfant : Cheeseburger Kids *ou* Coquillettes au jambon de Paris + sirop + mini dessert – 14

Brasserie
BARBÈS



Brasserie Barbès – Du lundi au dimanche – 09h00 - 02h00
2 Boulevard Barbès 75018 PARIS – 01 42 64 52 23
www.brasseriebarbes.com
Rejoignez-nous sur Instagram : @BrasserieBarbes

ILLUSTRATION : ALEXANDRA COMPAIN-TISSIER
LOGO : SO-ME