MENU BRASSERIE – 38€TTC

(SANS ALCOOL)

ENTRÉES

Oeufs mayonnaise à l'ancienne

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

Salade romaine, parmesan et anchois

PLATS

Tartare de bœuf, frites maison

Coquillettes jambon de Paris & truffe

Milanaise de raie, sauce gribiche et pommes tapées

Bouchée à la reine végétarienne

DESSERTS

Mousse au chocolat

Tarte sablée citron, oranges confites & meringue

BOISSONS

Eau en carafe



Brasserie
BARBÈS

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

MENU BRASSERIE – 48€TTC

ENTRÉES

Oeufs mayonnaise à l'ancienne

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

Salade romaine, parmesan et anchois

PLATS

Tartare de bœuf, frites maison

Coquillettes jambon de Paris & truffe

Milanaise de raie, sauce gribiche et pommes tapées

Bouchée à la reine végétarienne

DESSERTS

Mousse au chocolat

Tarte sablée citron, oranges confites & meringue

BOISSONS

Rouge : Pinot noir cuvée spéciale « Brasserie Barbès » (1 bouteille de vin pour 4 personnes)

OU Blanc : Chardonnay cuvée spéciale « Brasserie Barbès » (1 bouteille de vin pour 4 personnes)

Eau en carafe

+ 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 - 65€TTC

APÉRITIF

Cocktail Spritz

ENTRÉES

Terrine de cochon « Famille Serieys »

Oeuf croustillant à la crème de comté, épinards

Quatre cromesquis de chorizo

Poireaux mimosa vinaigrette

PLATS

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

Boudin noir de chez «Parra», padrón, piperade

Salade César volaille fermière

Bouchée à la reine végétarienne

DESSERTS

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

Tarte fine aux pommes tièdes, glace à la vanille

Tarte sablée citron, oranges confites & meringue

BOISSONS

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

OU Blanc : Chenin Anjou AOP Cheninposteur BIO (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 - 76€TTC

APÉRITIF

Coupe de Champagne « H Richard »

ENTRÉES

Oeuf croustillant à la crème de comté, épinards

6 huîtres fines de Claire N°3

6 escargots de Bourgogne

Ravioles du Dauphiné Label Rouge

PLATS

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

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

Rigatoni au foie gras, crème de romarin

Bouchée à la reine végétarienne

DESSERTS

La belle profitérole

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

Tarte fine aux pommes tièdes, glace à la vanille

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