



Barbara's

Une cuisine écrite par Pierre Gagnaire

 **Casa Barbara**

Restaurant ouvert du lundi au dimanche de 12h à 14h30, et le samedi soir à partir de 19h30.
Salon de thé et bar ouverts du lundi au vendredi de 8h à 21h, le samedi de 8h à 23h
et le dimanche de 9h à 18h00.

Moyens de paiement acceptés : CB, ESPECES.

Barbara's

Pour bien commencer

SÉLECTION DE LÉGUMES CRUS, AVEC LEUR ANCHOÏADE OU TAPENADE 9,00

Entrées

TARTE AUX OIGNONS ET AUX CÂPRES 🌱	9,00	SOUPE DE POISSONS	12,00
		rouille, croûtons, sommités de chou-fleur	
SALADE DE POIS CHICHES 🌱	8,00	ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ	14,00
tomates sèches et olives noires		crème épaisse à l'aneth, brioche toastée	

Plats

GNOCCHI DE POMME DE TERRE 🌱	17,00	PICCATA DE VEAU	21,00
crème de parmesan au citron		fondue d'oignons doux au Marsala	
BEIGNETS D'ENCORNETS	18,00	ENTRECÔTE DE BŒUF FRANÇAIS	22,00
sauce verte, pommes vapeur		Croquettes de pomme de terre aux amandes. Sauce Bordelaise	
SPAGHETTI AUX TOMATES CONFITES 🌱	19,00		

Desserts

GLACES ET SORBETS BIO 🌱	7,00	SABLÉ D'ANANAS VICTORIA 🌱	8,00
2 boules au choix		aux baies roses et cassis éclatés	
BISCUIT AU CHOCOLAT 🌱	8,00	CAFÉ GOURMAND DE LA CASA	10,00
		mousse au chocolat, calisson, madeleine, orangette chocolatée	
TARTE AU CITRON DE MENTON 🌱	8,00		



🌱 Plats végétariens

Prix nets en euros service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Produits allergènes : informations disponibles sur simple demande à la team Casa.

Les boissons

Vins rouges 75cl

Saint Nicolas Bourgueil AOC Dom Les Javeaux	25.00
Coteaux Varois AOP Dom Coulomb Bio 	27.00
Brouilly AOC Chapelle De Venenge	28.00
Bordeaux Saint Emilion AOC Dom Lucius	45.20
Crozes Hermitage AOP Dom Calunas	40.30
Bourgogne AOP Pinot Noir Andre Ducal	35.30

Vins blancs 75cl

Chablis AOP La Chablisienne	33.00
Sancerre AOC Dom Durand	33.20
Sauternes AOC Dom Chartreuse De Coutet	49.00
Bordeaux Entre Deux Mers Aoc Dom Gardogne	21.00
Coteaux Varois AOP Dom Coulomb Bio 	22.00

Vins rosés 75cl

Côtes de Provence AOC Dom Mas Fleurey	22.20
Coteaux Varois AOP Dom Coulomb Bio 	25.00
Bandol AOP Les Restanques Moulin	29.70
Côtes de Provence AOC Minuty Prestige	36.20

Champagnes & Prosecco 75cl

Prosecco Riccadonna	29.00
Louis Constant Rosé	70.00
Mumm Cordon Rouge	95.00



Les Vins Au Verre 12,5cl


ROUGES

Saint Nicolas Bourgueil AOC Dom les Javeaux	5.30
Brouilly AOC Chapelle de Venenge	6.30
Coteaux Varois AOP Dom Coulomb Bio 	6.30
Crozes Hermitage AOP Dom Calunas	9.30

BLANCS

Bordeaux Entre Deux Mers AOC Dom Gardogne	5.30
Coteaux Varois AOP Dom Coulomb Bio 	6.30
Chablis AOC La Chablisienne	8.30

ROSÉS

Côtes Provence AOC Dom Mas Fleurey	5.30
Coteaux Varois AOP Dom Coulomb Bio 	6.30
Côtes de Provence AOC Minuty Prestige	9.30

CHAMPAGNE

Prosecco Riccadonna	5.30
Champagne Louis Constant	9.90

Les Formules du Barbara's

Valables le midi, du lundi au samedi.

L'ENTRÉE DU JOUR + LE PLAT DU JOUR + LE DESSERT DU JOUR : 29,50 €

L'ENTRÉE DU JOUR + LE PLAT DU JOUR : 25 €

LE PLAT DU JOUR + LE DESSERT DU JOUR : 25 €

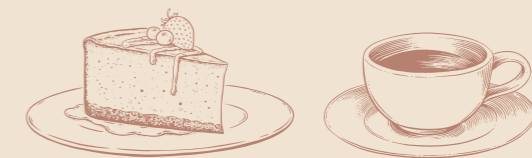
Casa Pitchou'n

15 €

Pour les enfants de -13 ans

Le plat du jour* + Le dessert* + La boisson fraîche
ou l'assiette Pitchou'n

*Consulter notre team pour le choix des produits.



Envie d'une pause gourmande ? Venez découvrir le Tea Time by Barbara's

Le Barbara's se transforme chaque après-midi en un salon de thé convivial.
Au programme : des bons gâteaux maison, des jarres gourmandes pour petits et grands et des boissons concoctées avec amour par notre barista.

Si l'humeur vous en dit, des jeux sont à votre disposition 😊

Le tea time est servi chaque après-midi du lundi au samedi.

**Boisson chaude ou soft + Part de gâteau maison du jour
8 €**

Offres valables pour l'ensemble de nos convives.



Prix nets en euros service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Produits allergènes : informations disponibles sur simple demande à la team Casa.

Prix nets en euros service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Produits allergènes : informations disponibles sur simple demande à la team Casa.

Les boissons

Boissons fraîches

Limonade Phenix 15cl	4.20
Swheppes Tonic 33cl	4.60
Sirop au choix 3cl : grenadine, menthe, fraise, pêche + Evian 33cl	4.90
Coca Cola 33cl	4.60
Coca Cola zéro 33cl	4.60
Orangina 25cl	4.60
Sprite 33cl	4.60
Fuze Tea Pêche 25cl	4.90

Jus

Jus orange pur jus Papillon 25cl	5.10
Jus tomate pur jus Papillon 25cl	5.10
Jus pomme pur jus Papillon 25cl	5.10
Nectar pêche Papillon 25cl	5.10
Citron pressé 25cl	6.20
Orange pressée 25cl	6.20

Eaux

Perrier 33cl	4.60
Evian 50cl 4.40 100cl 6.10	
San Pellegrino 50cl 4.60 100cl 6.10	
Eau filtrée pétillante, fraîche ou tempérée 55cl	3.50
Eau filtrée plate, fraîche ou tempérée 55cl	3.50

Cafés et chocolat

Expresso 100% Arabica lavé El Cuto, Salvador - Terres de Café 4cl	2.80
Double Expresso 100% Arabica lavé El Cuto, Salvador - Terres de Café 8cl	5.20
Expresso allongé 100% Arabica lavé El Cuto, Salvador - Terres de Café 8cl	2.80
Expresso noisette 100% Arabica lavé El Cuto, Salvador - Terres de Café 5cl	3.00
Expresso Cappuccino 100% Arabica lavé El Cuto, Salvador - Terres de Café 15cl	5.70
Café latte 15cl	5.70
Iced Café Latte 15cl	5.70
Expresso décaféiné Bio Perou (Swiss Water® Decaffeination Process) 4cl	2.80
Double Expresso décaféiné 8cl	5.20
Expresso allongé décaféiné 8cl	2.80
Expresso décaféiné noisette 4cl	3.00
Expresso Cappuccino décaféiné 15cl	5.70
Caffè décaféiné latte 15cl	5.70
Iced Caffè décaféiné latte 15cl	5.70
Chocolat chaud Valrhona 25cl	5.70

Thés & infusions

Thé Breakfast Dammann	5.40
Thé Darjeeling Dammann	5.40
Thé Earl Grey Dammann	5.40
Thé Vert Menthe Dammann	5.40
Infusion Tilleul Dammann	5.40
Infusion Verveine Dammann	5.40
Sélection de thés d'Apothécaire Nice	4.50

Bières

Comté Blonde 33cl	6.80
Comté Blanche 33cl	6.80
Heineken sans alcool 30cl	5.00
Heineken 5° Pression 25cl 25cl 4.20 50cl 7.90	
Affligem Blonde 6°7 pression 25cl 25cl 4.70 50cl 8.40	

Spiritueux

Rhum Bacardi Carta Blanca 37°5 4cl	7.80
Rhum Don Papa 40° 4cl	8.90
Rhum Dictator 12 ans 40° 4cl	10.90
Whiskey jack daniel's 40° 4cl	7.80
Whiskey Bourbon Four Roses 40° 4cl	7.80
Whisky Glenfiddich 12 ans 4cl	10.90
Vodka Belvedere 40° 4cl	10.90
Gin Gordon's London 37°5 4cl	7.80
Gin Beefeater 4cl	7.80
Tequila Altos Reposado 38° 4cl	10.90

(Supplément soft : 2.50)

Apéritifs

Porto Tawny 19° Fb 6cl	5.20
Campari Bitter 25° 6cl	5.20
Suze 15° 6cl	5.20
Muscat Rivesaltes AOC 10cl	5.20
Martini Bianco 14°4 6cl	5.20
Martini Rosso 14°4 6cl	5.20
Ricard 45° 2cl	5.20
Kir vin blanc 10cl	5.20
Kir royal 10cl	10.70

Cocktails

Cocktails avec alcool

Mojito 25cl	9.40
Rhum blanc Bacardi, sucre de canne, citron vert, menthe, eau gazeuse	
Caípirinha 9cl	9.40
Cachaça, sucre de canne, citron vert	
Gin Fizz 25cl	9.40
Gin, sucre de canne, citron vert, eau gazeuse	
Piña Colada 10cl	9.40
Rhum blanc, rhum ambré, jus d'ananas, crème de coco	
Le Barbara 10cl	9.90
Téquila, sirop de mirabelle, orange fraîche, spicy	
Cocktail Signature du Barman 25cl	12.00
Avec fruits de saison	

Cocktails sans alcool 25cl

Virgin Mojito	7.40
Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse	
No Sex On The Beach	7.40
Jus de cranberry, jus d'orange, sirop de pêche	
Bora Bora	7.90
Jus d'ananas, fruits de la passion, citron, grenadine	
Florida	7.90
Pamplemousse frais, orange fraîche, miel, citron vert	
Virgin Piña Colada	7.90
Jus d'ananas, crème de coco, fruits de la passion	

Digestifs

Bailey'S Irish Creme 17° 4cl	6.20
Pippermint Get 27 21° 4cl	6.20
Cognac Le Palin VS 40° 4cl	8.20
Calvados Beaujour 40° 4cl	6.20
Eau de vie Poire Williams La Cigogne 45° 4cl	6.20
Liqueur Limoncini 30° 4cl	6.20

Bar à Spritz

Apérol Spritz 12cl	9.40
Apérol, Prosecco, eau gazeuse	
Campari Spritz 12cl	9.40
Campari, Prosecco, eau gazeuse	
St Germain Spritz 12cl	10.40
St Germain, prosecco, eau gazeuse	
Cucumber Spritz 12cl	10.40
Gin, Prosecco, concombre frais, romarin	

