



Barbara's

Une cuisine écrite par Pierre Gagnaire

 **Casa Barbara**

Restaurant ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h30, et le samedi soir à partir de 19h30.
Salon de thé et bar ouvert 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

CHAMPIGNONS DE PARIS À LA GRECQUE 🌱 8,00	TARTE AUX OIGNONS ET AUX CÂPRES 🌱 9,00
GELÉE DE CREVETTES GRISSES 12,00 salade de poireaux, sommités de chou-fleur	ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ 14,00 crème épaisse à l'aneth, brioche toastée

Plats

GNOCCHI DE POMME DE TERRE 🌱 17,00 crème de parmesan au citron	PICCATA DE VEAU 20,00 fondue d'oignons doux au Marsala
BEIGNETS D'ENCORNETS 18,00 sauce verte, pommes vapeur	ENTRECÔTE DE BŒUF FRANÇAIS 22,00 Croquettes de pomme de terre aux amandes. Sauce Bordelaise
SPAGHETTI AUX TOMATES CONFITES 🌱 19,00	

Desserts

GLACES ET SORBETS BIO 7,00 2 boules au choix	COMPOTE DE POMMES 🌱 9,00 abricots moelleux et raisins blonds
BISCUIT AU CHOCOLAT 🌱 8,00	CAFÉ GOURMAND DE LA CASA 10,00 mousse au chocolat, calisson, madeleine, orangette chocolatée
SABLÉ D'ANANAS VICTORIA 🌱 8,00 aux baies roses et cassis éclatés	



🌱 Plats végétariens

Les boissons

Les Pots Lyonnais

Pot Lyonnais Rouge 25cl - Côtes du Rhones Pure Garrigues	8.30
Pot Lyonnais Blanc 25cl - Chardonnay d'Oc	8.30
Pot Lyonnais Rosé 25cl - Aimée des Alpilles	8.30
Pot Lyonnais Rouge 50cl - Côtes du Rhones Pure Garrigues	14.30
Pot Lyonnais Blanc 50cl - Chardonnay d'Oc	14.30
Pot Lyonnais Rosé 50cl - Aimée des Alpilles	14.30

Vins rouges 75cl

Saint Nicolas Bourgeuil AC V. Pres.	23.20
Les Copains d'abord Gamay	23.20
Bordeaux Côtes De Bourg Hipster Barbe	29.00
Brouilly AOC Ch Corcelles	29.20
Chiroubles AOP Cru du Beaujolais	33.20
Bordeaux Saint-Emilion Grand Cru AOP Château Bellerose	40.20

Vins blancs 75cl

Le Sudiste - Chardonnay	24.20
Le Duo des Mers Sauvignon-Viognier	29.50
Sancerre AOC Les Broux	33.20
Sauternes AOC Châteaux Briatte	38.70
Chablis AOP Les Meurots	45.20

Vins rosés 75cl

Rosé d'Anjou - Vignerons des Terroirs de la Noëlle	24.40
Côtes de Provence AOC Minuty Prestige	36.20

Champagnes & Crémant 75cl

Champagne Brut Moet Imperial	77.00
Champagne Brut Moet Imperial Rose	122.00



Les Vins Au Verre 12cl

ROUGES

Saint Nicolas Bourgeuil Ac V. Pres	5.30
Les Copains d'abord Gamay	6.30
Brouilly Château de Corcelles AOP	8.30
Chiroubles AOP Cru du Beaujolais	9.30

BLANCS

Le Sudiste - Chardonnay	6.30
Sancerre Blanc AOC Les Broux	8.30
IGP Côtes de Gascogne Elixir Joy Moelleux	8.30
Chablis AOP Les Meurots	9.30

ROSÉS

Aimée des Alpilles IGP	5.30
Rosé d'Anjou - Vignerons des Terroirs de la Noëlle	6.30

CHAMPAGNE

Prosecco Riccadonna 10cl	8.30
Champagne Brut Montaudon C. Barr 10cl	10.50

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 €

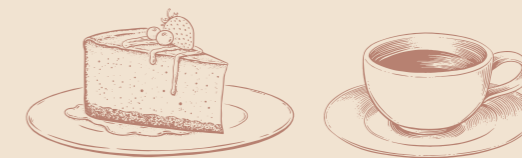
Casa Pitchou'n

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 du lundi au samedi de 15h30 à 17h00.

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 Gingembre Limonaid Ginger Bio 33cl	4.60
La French Tonic Bio 20cl	4.60
Sirop au choix 3cl : grenadine, menthe, fraise, pêche + Vittel 50cl	5.10
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 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 Cappucino 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)	2.80
Double Expresso décaféiné	5.20
Expresso allongé décaféiné	2.80
Expresso décaféiné noisette	3.00
Expresso Cappucino décaféiné 15cl	5.70
Caffè décaféiné latte 15cl	5.70
Iced Caffè décaféiné latte 15cl	5.70
Chocolat chaud Valrhona	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

Bières

Gallia Blanche 33cl	6.80
Gallia Folleamour Bio 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	

Les boissons

Spiritueux

Rhum Bacardi Carta Blanca 37°5 4cl	7.80
Rhum Bacardi Anejo Cuatro 40° 4cl	9.40
Rhum Santa Teresa 1796 40° 4cl	10.90
Whisky Jack Daniel's 40° 4cl	7.80
Whisky Craigellachie 13 ans 46° 4cl	10.90
Vodka Eristoff Brut 37°5 4cl	7.80
Vodka Belvedere 40° 4cl	10.90
Gin Gordon's London 37°5 4cl	7.80
Gin Bombay Original 40° 4cl	10.40
Tequila Don Julio blanco 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	
Le Barbara 10cl	9.90
Téquila, sirop de mirabelle, orange fraîche, spicy	
Star Martini 10cl	9.90
Vodka, sirop de vanille de Madagascar, purée de passion	
Cocktail Signature du Barman	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	
Passion Joy	7.90
Passion fraîche, citron jaune, eau pétillante	
Florida	7.90
Pamplemousse frais, orange fraîche, miel, citron vert	
Sunny Spritz	7.90
Oscor original, sirop de fleur de sureau, tonic	

Digestifs

Bailey'S Irish Creme 17° 4cl	6.20
Pippermint Get 27 21° 4cl	6.20
Cognac Camus VSOP 4cl	10.20
Armagnac Duc de Loussac VSOP 40° 4cl	6.20
Armagnac Xo Bas Duc De Loussac 40° 4cl	6.20
Eau De Vie De Poire William Lorrancy 45° 4cl	6.20
Eau De Vie Prune De Souillac L.Roque 42° 4cl	6.20
Calvados Boulard Grand Solage 40° 4cl	9.20
Liqueur Limoncello Della Riviera 18° 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	

