



Un Moment
BARNES



LA CARTE



Une cuisine maison sous le signe
de la convivialité et du partage



A PARTAGER

Eventail du sud	14
<i>Caviar d'aubergine, Tapenade noire et verte, tomatade</i>	
Planche Ibérique (Rubis Tierra)	23
<i>Chorizo ibérique, lomo ibérique, jambon bellota-bellota</i>	
Planche de charcuterie (Maison Millas)	18
<i>Saucisson sec, noix de jambon fumé, saucisson à la truffe</i>	
Planche de fromage (Crèmerie Carnot)	18
<i>Assortiment du moment</i>	
Planche mixte	21
<i>Assortiment de charcuteries et fromages</i>	

LES ENTRÉES

Tartare de veau de lait mûré	17
<i>Aux câpres et tomates confites</i>	
Ceviche de dorade	16
<i>Aux trois agrumes</i>	
Burrata des Pouilles	16
<i>Accompagnée d'un meli-melo de tomate et pesto de roquette</i>	

LES PLATS

La pêche du jour	24
<i>Selon l'arrivage</i>	
Picata de veau	21
<i>Câpres à queue et sauce citron</i>	
Mafaldine à la truffe	26
<i>Crème truffée, Parmigiano Reggiano et truffe d'été rapée</i>	
Tagliata de boeuf	21
<i>Sur son lit de roquette</i>	

LES ACCOMPAGNEMENTS

9	Purée truffée
7	Poêlée du soleil <i>Courgette, tomate, oignon rouge, poivron</i>
7	Salade de pousse d'épinards <i>Mélangée avec de l'huile d'olive et Parmegiano Regiano</i>
7	Assiette de frites

LES DESSERTS

9	Carpaccio d'ananas et basilic <i>Fines tranches d'ananas et coulis basilic</i>
12	Fondant au chocolat <i>Accompagné d'une crème glacée vanille et pralin</i>
14	Sélection de fromages <i>(Crèmerie Carnot)</i>

LES CRÈMES GLACÉS & SORBETS

fait maison

12	Yaourt miel et noix de pécan
12	Citron basilic
12	Chocolat et éclats de brownie

Les parfums du moment

4	Une boule
9	Deux boules
12	Trois boules



Un Moment
BARNES

