

Le Barbarra

Une cuisine joyeuse et méditerranéenne
signée Pierre Gagnaire

OUVERT TOUS LES JOURS
au déjeuner de 12h à 14h30

CARTE D'ÉTÉ
2026

INFORMATIONS ET RÉSERVATION
04.22.13.82.87



Le Barbara

ENTRÉES

Entrée du jour	8.00
Friture de Joels et sauce façon « Bagna Cauda »	9.00
Velouté froid de tomate & stracciatella crémeuse	10.00
Émincé d'artichauts poivrades, huile d'olive et pignons	10.00
Nems au poulet, sauce aigre douce	11.00
Melon et Jambon de Parme, confiture de figue.....	12.00
Trio de tomates anciennes, burrata, huile de basilic	ENTRÉE 11.00 – PLAT 17.00
Tataki de thon, citronnelle, gingembre & sauce soja	ENTRÉE 12.00 – PLAT 18.00

PLATS

Grande salade façon Niçoise, thon, haricots verts, roquette, pois chiches, oeuf dur, tomates	15.00
Plat du jour	16.00
Chakchouka de poivrons rouges, encornets frits	15.00
Poulet croustillant mariné au curry, yaourt grec aux herbes fraîches, aubergines confites.....	17.00
Smash Burger, pommes frites maison, salade de saison	18.00
Agrolotti à la truffe relevés de poudre d'olives noires, crème de parmesan	21.00
Tartare de bœuf au couteau « retour d'Asie »	21.00
Dos de merlu rôti, vierge de légumes, timbale de riz basmati parfumé au jasmin.....	23.00
Tagliata de bœuf, pesto de roquette, pignons et parmesan, pommes frites	26.00

NOS ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES À 5€

Pommes frites maison
Riz basmati parfumé au jasmin
Provençale de légumes
Salade verte, vinaigrette
Pâtes au beurre

Imaginé avec le chef trois étoiles Michelin Pierre Gagnaire

Le Barbara propose des produits frais,
de saison et des recettes équilibrées
pour bien manger et bien vivre.



ENTRÉE DU JOUR
PLAT DU JOUR
DESSERT DU JOUR

Casa Pitchoun

Pour les enfants de moins de 12 ans

15€

L'ASSIETTE PITCHOUN
LE DESSERT
LA BOISSON

DESSERTS

Dessert du jour.....	8.00
Fraises au sucre ou crème chantilly	8.00
Mousse au chocolat amer	8,00
Crème caramel tradition	8,00
Œufs à la neige, crème anglaise, caramel au beurre salé	8,00
Tiramisu au café	8,00
Tartelette aux fruits rouges	8,00
Tarte au citron fortement meringuée	8,00
Grandes profiteroles à la pistache, sauce au choix	12,00



COUPES GLACÉES

COUPE AMARENA

Glace vanille, cerises amarena, crème chantilly

10.00

CAFÉ LIÉGEOIS

Glace café, glace vanille, café espresso, crème chantilly

10.00

DAME BLANCHE

Glace vanille, sauce chocolat, crème chantilly

10.00

PÊCHE MELBA

Glace vanille, pêches au sirop,
sauce aux fruits rouges, crème chantilly

10.00



GLACES & SORBETS

Glaces

Vanille, Chocolat, Pistache,
Rhum-Raisin, Yaourt, Café

Sorbets

Fraise, Citron, Passion

2 boules
5.00

3 boules
7.00

EVENTS

TOUS LES SAMEDIS SOIRS

Live music
Jam session
Karaoke
Blind test

Menu du jour

28€

LES VINS AU VERRE

12,5cl

BLANCS	
Domaine des Sources de la Marine IGP Gard.....	4.00
Chardonnay Les Jamelles IGP Pays d’Oc	5.00
Triennes les Auréliens Bio IGP Méditerranée	6.00
Chablis « Le Finage » AOC Chablis	7.00
ROUGES	
Domaine des Sources de la Marine IGP Gard.....	4.00
Domaine des Jamelles Mourvèdre IGP Pays d’Oc.....	5.00
Côtes du Rhône Plan de Dieu AOP Côtes du Rhône Village	6.00
Triennes les Auréliens Bio IGP Méditerranée	7.00
ROSÉS	
Domaine des Sources de la Marine IGP Gard.....	4.00
Triennes les Auréliens Bio IGP Méditerranée	5.00
CHAMPAGNE & PROSECCO AU VERRE	
Prosecco Casa Cerreto – Prosecco DOC.....	6.00
Champagne Louis Constant – AOC Champagne.....	14.00

BIÈRES

HEINEKEN PRESSION 5° 25cl / 50cl	5.00 / 9.00
HEINEKEN SANS ALCOOL 33cl.....	7.00
PANACHÉ OU MONACO PRESSION 25cl / 50cl....	5.50 / 10.00
PICON BIÈRE 18° 25cl / 50cl	7.00 / 14.00
GUINNESS 7,5° 33cl	6.00
COMTÉ BLONDE 33cl	8.00
COMTÉ BLANCHE 33cl	8.00



SODAS, JUS & EAUX

Eau filtrée Castalie plate ou gazeuse 55cl	3.00
Eau minérale naturelle des Abatille plate ou gazeuse	5.00
Perrier 33cl.....	5.00
Schweppes Tonic ou Agrumes 33cl	4.00
Limonade Phenix 25cl	4.00
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33cl	5.00
Orangina 25cl	5.00
Fuze Tea Pêche 25cl	5.00
Granini orange, tomate, pomme, ananas, pamplemousse 25cl	5.00
Citron pressé, orange pressée 25cl.....	6.00
Ginger beer 20cl	7.00

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO 4cl*	2.10
100% Arabica lavé Terres de Café	
DOUBLE EXPRESSO 8cl*	4.00
100% Arabica lavé Terres de Café	
NOISETTE 5cl*	2.50 / 4.50
100% Arabica lavé Terres de Café	
GRAND CRÈME 15cl*	4.50
100% Arabica Terres de Café	
CAPPUCCINO 15cl*	5.00
CAFÉ LATTE 15cl*	5.00
CAFÉ VIENNOIS 8cl Chantilly	7.00
CAFÉ FRAPPÉ 8cl*	4.00
Double espresso	
IRISH, FRENCH, NORMAND, GASCON, JAMAICAN COFFEE 12cl	10.00
CHOCOLAT CHAUD BARRY 25cl.....	6.00
CHOCOLAT VIENNOIS 25cl.....	7.00
Chantilly, cacao	
THÉS & INFUSIONS DAMMANN	5.00
Toutes variétés	



**Existe aussi en version décaféinée*



APÉRITIFS

RICARD – PASTIS 3cl	4.00
PASTIS 51 45° 3cl	4.00
PORTO TAWNY 19° 3cl	6.00
CAMPARI BITTER 25° 3cl.....	6.00
SUZE 15° 6cl.....	6.00
MUSCAT RIVESALTES AOC 8cl.....	6.00
MARTINI BIANCO / ROSSO 14,4° 5cl	6.00
KIR VIN BLANC 12,5cl	6.00
KIR ROYAL 12,5cl	14.00

Forever young

OUVERT TOUS LES JOURS
au déjeuner de 12h à 14h30

www.casabarbara.com

INFORMATIONS ET RÉSERVATION
04.22.13.82.87