BAR BAQUE

À PARTAGER

Planche Fromages 16 €
4 variétés de fromages normands affinés

Planche Charcuteries 17 €
Terrine de lapin, saucisson sec, Saucisson du marin, Lomo séché ibérique, andouille de Vire

Planche Mixte Charcuteries & Fromages 19 €

Demi camembert rôti, miel, thym et charcuteries 17 €

LES ENTRÉES

Terrine de Lapin façon Mémé Roro 8 €
Saumon Gravlax Chantilly citronnée 9 €
Os à moelle grillé à la fleur de sel et pain de campagne 9 €
Foie Gras compotée d'oignons pain de campagne 14 €
Tarte fine au camembert et champignons 8 €

LES PLATS DE BAR'BAQUE

Le burger Normand 18 €
Pain briochée de notre boulanger, steak VBF 150 g, tomate, camembert, andouille, cornichons, oignons rouges, sauce camembert. Servi avec des frites maisons bien sûr !
Supplément Steak + 4 €

Le Burger Végé de Bar'Baque 17 €
Steak végétal 100% français & sans soja, salade, tomate, sauce Bar'baque, tomme de Normandie

Dos de Cabillaud 200g, sauce vin blanc citronnée et ratatouille d'hiver 21 €
Magret de canard entier Sauce et Garniture au choix 25 €
Filet de poulet 200 g à la Normande (crème, champignons, cidre) 19,5 €
Garniture au choix
Rognons de veau Sauce Madère, Tagliatelles 17 €
Côte de Bœuf à partager (environ 1 kg) 68 €
Servie avec 2 garnitures et 2 Sauces

LES DESSERTS

Trilogie de fromages normands 9 €

Teurgoule Normande 7 €
Crumble aux pommes, caramel 8 €
Brioche Perdue au caramel, chantilly 8 €
Mousse au chocolat 8 €
Tiramisu 9 €
Cheesecake Oreo Vanille caramel 9,5 €
Café gourmand composé de 3 mini desserts 9,5 €
Café normand Café gourmand + 1 shooter de Calvados 11,5 €

LE COIN DES VIANDARDS

Chez Bar'Baque, on aime goûter à tout et surtout faire partager notre amour pour les bonnes viandes.

Hampe de Bœuf Angus 200 g 14 €
Bavette Simmental 200 g 16 €
Onglet Angus 200 g 21 €
Entrecôte Simmental 200 g 22,5 €
Filet de bœuf Simmental 200 g 27 €
Joues de porc confites au cidre 200 g 16 €

Pour encore plus de plaisir tu peux accompagner ta viande d'un os à moelle grillé ! 6 €

ACCOMPAGNEMENTS
Frites ou **Ratatouille d'hiver** ou
Gratin de pommes de terre & patates douces ou **Salade**
Garniture Supplémentaire : 3 €

SAUCES MAISON (comme tout le reste de la carte)
Sauces maisons
Bar'Baque, Poivre, Camembert, Beurre maître d'hôtel, Sauce Échalote
Et pour les plus difficiles l'option industrielle
Ketchup, Mayonnaise ou Moutarde !
Sauce Supplémentaire : 0,5 €

LE COIN DES MARMOTS

10,5€

Jusqu'à 10 ans

Sirop ou **Diabolo**

Steak Haché ou **Poulet Crème et Champignons**
Servis avec Frites ou Ratatouille d'hiver ou
Gratin de pommes de terre & patates douces ou Salade

Mini tiramisu ou
Mini mousse au chocolat
ou **Mini panna cotta coulis fruits rouges**

MENU MIDI

Hors week-end et jours fériés

Entrée + Plat + Dessert 19,5 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert 15,5 €

Entrée du jour
Terrine de Lapin façon Mémé Roro
Soupe du moment

Plat du jour
Hampe de bœuf 180 g, **Frites, Sauce Barbaque**
Dos de cabillaud 120 g **sauce vin blanc citronnée, ratatouille d'hiver**

Dessert du jour
Tiramisu
Café Gourmand (+ 2,5 €)

MENU BAR'BAQUE

37 €

Terrine de Lapin façon Mémé Roro
Os à Moelle grillé à la fleur de sel
Foie Gras Maison (supplément 5 €)

Onglet de bœuf 200 g
Bavette de Bœuf 300 g
Poulet à la Normande 200 g
Accompagnement et sauce au choix

Dessert au choix
Café gourmand (+ 2 €)
Café normand (+ 4,5 €)

BIEN manger, BIEN boire, BIEN vivre

COCKTAILS

Cocktail Des Bons Vivants 9 €
Gin, Calva, Orange, Abricot, Grenadine

Spritz Normand 9 €
Bénédictine, Limonade, Cidre

Mai Tai 9 €
Rhum, Sucre de Canne, Citron Vert, Sirop d'orgeat

Caïpirinha 9 €
Cachaça, Sucre de Canne, Citron Vert

Bloody Mary 9 €
Vodka, Jus de Tomate, Sel de Céleri, Citron Jaune

Moscow • London Mule 9 €
Vodka, Gin, Citron Vert, Sucre de Canne, Gingembre, Ginger Beer

Spritz 9 €
Aperol, Prosecco, Perrier

Mojito 9 €
Rhum, Menthe, Sucre de Canne, Citron Vert, Perrier, Angostura

Mojito Avec Purée de Fruits (Mangue ou Framboise) 9 €

Old Fashioned 9 €
Whisky, Sucre, Orange, Angostura, Perrier

Cuba Libre 9 €
Rhum, Citron Vert, Citron Jaune, Coca

Gin Tonic 9 €
Gin Bombay Sapphire, Tonic Fever Tree

Planteur 9 €
Rhum, Sucre de Canne, Jus D'orange, Cannelle, Fruit de la Passion, Jus d'abricot

Americano 9 €
Campari, Martini Rouge, Martini Blanc, Perrier

Tequila Sunrise 9 €
Tequila Camino, Jus d'orange, Grenadine

Piña Colada 9 €
Rhum, Lait de Coco, Jus d'ananas, Sucre de Canne

Jägerbomb 9 €
Jägermeister, Red Bull

COCKTAILS SANS ALCOOL

Le Normand mais Sobre 6 €
Pomme, sirop cassis, Perrier

Mojito Sans Alcool 6,5 €
Menthe, sucre de canne, citron vert, Perrier, Angostura

Mojito Sans Alcool 6,5 €
avec purée de fruits Mangue ou framboise

Piña Colada Sans Alcool 6,5 €

Tutti Frutti 6,5 €
Orange, pomme, abricot, grenadine

SOFTS

Plancoët Plate 1L 4 €
Plancoët Fines bulles 1L 4 €
Perrier, Coca, Coca Zéro 33 cl 3,5 €
Schweppes Agrumes 25 cl 4,5 €
Red Bull 25 cl 4,5 €
Jus de fruits PAGO 25 cl 3,5 €
Orange, fraise, tomate
Sirop à l'eau 2 €
Diabolo 3 €
Fraise, grenadine, menthe, citron, orgeat, banane, pêche, kiwi, cassis, sucre de canne, violette

BIÈRES

PRESSION Demi / Pinte

Maes 4,9° 4 € • 7,5 €
Ciney Brune 7° 5 € • 9,5 €
Hapkin 8,5° 5 € • 9,5 €
Monaco 4 € • 7,5 €
Panaché 3,5 € • 6,5 €
Picon Bière 4 € • 7,5 €

BOUTEILLE

En direct de la Brasserie du Coupe Gorge

Session IPA 8° 33 cl 6,5 €
Berliner Weisse 4,5° 33 cl 6,5 €
Saison au Poivre 8,5° 33 cl 6,5 €
La Bête du Cinglais 8,5° 33 cl 6,5 €

• **Virgin Desperados** 0° 33 cl 5 €

MADE IN NORMANDIE

APÉRO

Cidre AOP 25 cl 7 €
Poiré 15 cl 5 €
Pommeau 10 cl 4 €
Cidre de Glace 6 cl 8 €

BIÈRES BOUTEILLE

Brasserie du Coupe Gorge à Saint Laurent de Condel

Session IPA 33 cl 6,5 €
Berliner Weisse 33 cl 6,5 €
Saison au Poivre 33 cl 6,5 €
La Bête du Cinglais 33 cl 6,5 €

COCKTAILS

Spritz Normand Bénédictine, Limonade, Cidre 9 €
Kir Normand 5 €
Embuscade Demi / Pinte 4,5 € • 8 €

DIGESTIFS

Calvados Busnel Beaujour 6 €
Calvados VSOP Maison Hérout 8 €
Calvados Père Magloire XO 10 €
Blanche d'alambic 10 €
Bénédictine 8 €

SOFTS

Jus de Pomme Fermier 33 cl 5 €
Le Normand Sobre 6 €
Sirop de cassis, jus de pomme, Perrier

VINS 75 cl

ROUGES

Madiran 39 €
Château Bouscassé

Brouilly AOP 28 €
Domaine du Père Benoît

Saint Emilion Grand Cru Classé 76 €
Château Fombrauge

Puisseguin Saint Emilion AOP 30 €
Champs d'Elise

Givry 1er Cru AOP 61 €
Clos Saint Paul Monopole Domaine Lumpp

Coteaux Bourguignons AOC 25 €
Domaine de la Creuze Noire

Côtes du Rhône AOP 23 €
Bouquet du Comtat

Saumur Champigny AOP 31 €
Cuvée Fruit Thierry Germain

Retrouvez également une quarantaine de références de vins.

Sélectionnés par nos soins pour accompagner vos moments Bar'Baque.

APÉRITIFS

Coupe Promosso Montelvini 12 cl 6 €
Martini blanc ou rouge 4 cl 5 €
Ricard 2 cl / 5 cl 2,5 € • 5 €
Poiré 15 cl 5 €
Pommeau Préaux 6 cl 4 €
Kir cassis, pêche, mûre, framboise 5 €
Kir normand 5 €

SPIRITUEUX

RHUMS • VODKA • GIN 4 cl

Bacardi Carta Blanca • Carta Oro 6 €
Rhum Agricole La Mauny Spiced 8 €
Santa Teresa 10 €
Vodka Eristoff Brut 5 €
Gin Bombay Sapphire 6 €
Supplément soft 1,5 €

WHISKIES 4 cl

William Lawson's Finest Blend 6 €
Jack Daniel's Old N°7 8 €
Johnnie Walker Black Label 12 ans 9 €
Togouchi Premium 10 €

DIGESTIFS 4 cl

Get 27/31 • Amaretto 6 €
Bailey's Irish Creme 6 €
Limoncello 6 €
Calvados Busnel Beaujour 6 €
Calvados VSOP Vieille Réserve Maison Hérout 8 €
Cidre de Glace 6 cl **• Bénédictine** 8 €
Calvados Père Magloire XO 10 €
Blanche d'Alambic Maison Hérout 10 €
Cognac Henessy Very Special VS 10 €

Toute notre carte est faite maison avec des produits frais.
(Prix TTC en €, service compris)

Envie de venir nombreux ? Écrivez nous à : chezbarbaque@gmail.com
afin d'obtenir un devis sur mesure.