



BIEN manger,
BIEN boire,
BIEN vivre

COCKTAILS SIGNATURES

Cocktail Des Bons Vivants Gin, Calva, Orange, Abricot, Grenadine	10,5 €
Spritz Normand Bénédictine, Limonade, Cidre	10,5 €
Basilico Gin, basilic, sirop de basilic, jus de citron	10,5 €
Gin ruby Gin, apérol, Liqueur St Germain, Jus de pamplemousse, Jus de citron vert	10,5 €
Red Hibiscus Rhum Blanc, Purée de Framboise, sirop d'hibiscus, Jus de citron vert	10,5 €
Peachy Verbena Vodka, Sirop de pêche, sirop de verveine, jus de citron vert, martini blanc	10,5 €

COCKTAILS

Spritz St Germain Saint Germain, Prosecco, Perrier	9 €	Mojito Rhum, Menthe, Sucre de Canne, Citron Vert, Perrier, Angostura	9 €
Spritz Aperol Prosecco, Perrier	9 €	Mojito Avec Purée De Fruits Mangue ou Framboise	9 €
Mai Tai Rhum, Sucre de Canne, Citron Vert, Sirop d'orgeat	9 €	Cuba Libre Rhum, Citron Vert, Citron Jaune, Coca	9 €
Caipirinha Cachaça, Sucre de Canne, Citron Vert	9 €	Gin Tonic Gin Bombay Sapphire, Tonic Fever Tree	9 €
Moscow ou London Mule Vodka, Gin, Citron Vert, Sucre de Canne, Gingembre, Ginger Beer	9 €	Planteur Rhum, Sucre de Canne, Jus d'orange, Cannelle, Fruit de la Passion, Jus d'abricot	9 €
Old Fashioned Whisky, Sucre, Orange, Angostura, Perrier	9 €	Piña Colada Rhum, Lait de Coco, Jus d'ananas, Sucre de Canne	9 €

VINS AU VERRE 15 cl

BLANCS

LOIRE Pouilly Fumé Benoit Chauveau Croq'Silex AOC	8,5 €
ALSACE Gerwurztraminer Vendanges Tardives La Louve AOC	7,5 €
BOURGOGNE Chardonnay Emile Chandesaïs AOP	6,5 €
PAYS D'OC Chardonnay Les Jamelles IGP	6,5 €
LANGUEDOC Viognier Les Demoiselles de Rochefort IGP Gard	6 €
SUD OUEST Côtes de Gascogne La-Haut by Elia IGP	6 €

ROSÉS

CORSE Ile de Beauté Isula Cara IGP	6 €
PROVENCE Côtes de Provence AOP	6 €
ANJOU Cabernet d'Anjou Domaine de Terrebrune	6 €

ROUGES

PROVENCE Cru Classé Château Sainte Roseline Les Lampes de Méduses	9 €
RHÔNE Syrah & Grenache Pax Caritatis AOP	8 €
AUSTRALIE Shiraz Speak No Evil Bio	8 €
LOIRE Saumur Champigny Thierry Germain AOP	7,5 €
BEAUJOLAIS Morgon Domaine de Père Benoît AOP	7,5 €
LANGUEDOC Syrah & Marselan Côte de Bœuf Maturée	7 €
ROUSSILLON Côtes du Roussillon Karamanh AOC	6 €
BOURGOGNE Pinot Noir Emile Chandesaïs	7 €
BORDEAUX Côtes de Bourg Château Nodoz AOC	5,5 €
LE VIN DU MOMENT	5 €

SI VOUS SOUHAITEZ UNE BOUTEILLE,
N'HÉSITÉZ PAS À DEMANDER LE LIVRE DES VINS.

MADE IN NORMANDIE

APÉRO	COCKTAILS
Cidre AOP 25 cl 7 €	Spritz Normand 9 € Bénédictine, Limonade, Cidre
Poiré 15 cl 5 €	Kir Normand 5 €
Pommeau 10 cl 4 €	Embuscade Demi / Pinte 4,5 € • 8 €
Cidre de Glace 6 cl 8 €	
BIÈRES BOUTEILLE 33 CL	DIGESTIFS
Bière Sainte Mère Eglise	Calvados Busnel Beaujour 6 €
Utah Beer 7° 6,5 € American IPA	Calvados VSOP Maison Héroult 8 €
Les Souliers Rouges 6° 6,5 € Hibiscus	Calvados Père Magloire XO 10 €
Vikland 6° 6,5 € Bière Viking fumée	Blanche d'alambic 10 €
Lily Marlène 6,5° 6,5 € Blanche Berliner	Bénédictine 8 €
Lily Brune 6° 6,5 € Brown Porter	
	SOFT
	Jus de Pomme Fermier 33 cl 5 €
	Le Normand Sobre 6 € Pomme, sirop cassis, Perrier

SOFTS

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

BOISSONS CHAUDES

Ristretto • Espresso • Décaféiné 2,2 €
Décaféiné 2,2 €
Double Espresso 3,6 €
Café Noisette 2,4 €
Grand Crème 2,7 €
Capuccino 3,7 €
Café viennois 4,2 €
Chocolat Chaud 3 €
Chocolat Viennois 4 €
Thé 2,9 €
Irish Coffee 8,5 €
Café Calva 5,5 €

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 €

PRESSION 25 CL / 33 CL / 50 CL / 1 L

Maes 4,9° 4 € • 5 € • 7,5 € • 14,5 €
Hapkin 8,5° 5 € • 6,5 € • 9,5 € • 18,5 €
Bière du Moment 5 € • 6,5 € • 9,5 € • 18,5 €
Picon 4,5 € • 6 € • 8,5 € • 16,5 €
Monaco 4 € • 5 € • 7,5 € • 14,5 €
Panaché 4 € • 5 € • 7,5 € • 14,5 €

• Desperados sans alcool 0° (33 cl) 6 €

COCKTAILS SANS ALCOOL

Le Normand Sobre 6,5 € Pomme, sirop cassis, Perrier
Mojito Sans Alcool 6,5 € Menthe, sucre de canne, citron vert, Perrier, Angostura
Mojito Sans Alcool avec Purée de Fruits Mangue ou framboise 6,5 €
Piña Colada « sans alcool » 6,5 €
Tutti Frutti 6,5 € Orange, pomme, abricot, grenadine

RHUMS • VODKA • GIN 4 cl

Santa Teresa 10 €
Rhum Agricole 8 € La Mauny Spiced
Bacardi Carta Blanca • Oro 6 €
Gin Bombay Sapphire 6 €
Vodka Erstoff Brut 5 €
Supplément soft 1,5 €
WHISKIES 4 cl
Togouchi Premium 10 €
Johnnie Walker Black Label 12 ans 9 €
Jack Daniel's Old N°7 8 €
William Lawson's Finest Blend 6 €

DIGESTIFS 4 cl

Get 27/31 • Amaretto 6 €
Bailey's Irish Creme 6 €
Limoncello 6 €
Calvados Busnel Beaujour 6 €
Calvados VSOP 8 € Vieille Réserve Maison Héroult
Cidre de Glace 6 cl 8 €
Bénédictine 8 €
Calvados Père Magloire XO 10 €
Blanche d'Alambic Maison Héroult 10 €
Cognac Hennessy Very Special VS 10 €
Crème de Whisky 6,5 € Château du Breuil

SHOOTERS 4 €

Orgasme Tequila, Get 27, Bailey's
Teq'Paf Tequila, citron, sel
B52 Cointreau, Bailey's, Kahlua
Black russian Vodka, Kahlua
Kamikaze Vodka, Cointreau, Jus de citron vert
Madeleine Amaretto, Liqueur de café, Cointreau, ananas
Assortiment 6 shooters Au choix 20 €



BIEN manger, BIEN boire, BIEN vivre

Bar'Baque c'est tout l'amour de Guillaume et son équipe pour la bonne bouffe.

De bonnes viandes et charcuteries évidemment, de bons petits plats pour ravir vos papilles !

Des recettes inspirées de nos familles dans un cadre chaleureux et attentionné.

Autant de bonnes raisons de venir et revenir chez **Bar'Baque** pour bien manger !

LE COIN DES MARMOTS

Jusqu'à 10 ans

Sirop ou Diabolo

Steak Haché ou **Brochettes de Poulet**

Servis avec Frites / Légumes grillés/ Pommes de terre Grenailles / Salade

Panna cotta coulis framboise / Crème Brûlée / Boule de glace Vanille



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

À PARTAGER

Planche de Fromages 4 variétés de fromages normands affinés	19 €
Planche de Charcuteries Terrine de lapin façon mémé Roro, Saucisson sec, Saucisson du marin, Lomo séché ibérique, Andouille de Vire	18 €
Planche Mixte Charcuteries & Fromages	19,5 €
Planche des Bons Vivants Tapenade, terrine de lapin, bâtonnets de mozzarella, os à moëlle	19 €
Bâtonnets de Mozzarella frits , sauce BBQ (servis par 4)	9 €

LES ENTRÉES

Terrine de lapin façon Mémé Roro	8 €
Gaspacho de Tomates, poivron, parmesan œuf mollet	8,5 €
Os à moelle grillé et ses toasts	8,5 €
Tartare de saumon à la betterave	9 €
Stracciatella, le cœur crémeux de la burrata Sorbet tomate basilic, huile d'olive, vinaigre balsamique	9 €

LE COIN DES VIANDARDS

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

Envie d'une bonne viande mais tu ne sais pas laquelle ?

Bavette 100 g · 200 g · 300 g	12 € · 17 € · 22 €
Onglet 100 g · 200 g · 300 g	13,5 € · 20 € · 26,5 €
Entrecôte 200 g · 300 g · 400 g	22 € · 28 € · 34 €
Filet de bœuf 100 g · 200 g · 300 g	18 € · 28 € · 36 €
Pour encore plus de plaisir tu peux accompagner ta viande d'un os à moelle grillé !	7 €
Assiette des Bons Vivants Poulet mariné, Ribs de porc, Onglet de Bœuf	19 €

LES PLATS DE BAR'BAQUE

Pavé de Saumon, Linguine, Crème à l'oseille	20,5 €
Blanquette de volaille Garniture et sauce au choix	16 €
Le Burger de Bar'Baque Supplément Steak : + 4 € Pain de notre boulanger, steak 150g, Cheddar, Cornichons, oignons pickels, Sauce BBQ	17,5 €
Fish & Chips, sauce Tartare	17 €
Tartare de bœuf préparé au piment d'espelette , Frites, Salade	18,5 €
Ribs de Porc grillés , Frites, Sauce BBQ	17 €
La Salade de Bar'Baque Poulet, Œuf poché, parmesan, tomates cerises, croûtons, salade	17 €
La Salade Végé Bâtonnets de mozzarella, Œuf poché, parmesan, tomates cerises, croûtons, salade	17 €
Magret de canard entier Garniture et sauce au choix	25 €
Côte de Bœuf à partager Servie avec 2 garnitures et 2 Sauces 6,6 € les 100g	

ACCOMPAGNEMENTS

Frites ou **Légumes Grillés** ou **Pommes de terre Grenailles** ou **Salade**
Garniture Supplémentaire : 3 €

SAUCES MAISON (comme tout le reste de la carte)

BBQ, Poivre, Camembert, Beurre Maître d'hôtel, Tartare, Mayonnaise, ET POUR LES PLUS DIFFICILES L'OPTION INDUSTRIELLE
Ketchup ou Moutarde !
Sauce Supplémentaire : 0,50 €

MENU DU MIDI

Hors week-end et jours fériés

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

Terrine de Lapin façon Mémé Roro
Gaspacho Tomates poivron parmesan
2 Bâtonnets de Mozzarella, sauce BBQ

Plat du jour
Bavette de bœuf 180 g, Frites, Sauce BBQ
Fish & Chips sauce tartare

Crème Brûlée
Mousse au Chocolat
Café Gourmand (+ 2,5€)

MENU BAR'BAQUE

Hors Passtime

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 23 €
Entrée + Plat + Dessert 28 €

Terrine de Lapin
Gaspacho de Tomates, poivron, parmesan
Tartare de saumon à la betterave

Burger de Bar'Baque, Frites, Sauce BBQ
Fish & Chips sauce tartare
Bavette Simmental 200 g
Accompagnement et sauce au choix

Mousse au Chocolat
Crumble pomme caramel
Crème Brûlée
Café gourmand (+2 €)

LES DESSERTS

Trilogie de fromages normands	8 €	
Crème Brûlée à l'ancienne	8 €	
Crumble Pommes Caramel au beurre salé	8 €	
Brioche Perdue au Caramel Beurre Salé, Chantilly +1 € avec une boule de glace vanille	8 €	
Mousse au Chocolat	8 €	
Dame Blanche boules vanilles, chantilly, amandes, coulis chocolat	9 €	
Tarte aux Fruits de saison	9 €	
Trilogie de dessert	8 €	
Café gourmand composé de 3 mini desserts et un café/thé	9,5 €	
Café normand Café gourmand + 1 shooter de Calvados	11,5 €	
Coupe de glace Vanille, Fraise, Chocolat, Café, Citron vert, Pomme		
1 boule : 2,5 €	2 boules : 4,5 €	3 boules : 6 €
Supplément chantilly		1 €

