



*Après de longs mois de fermeture, nous sommes très heureux  
de vous retrouver.*



Horaires d'ouverture:

du mardi au vendredi : 12h-14h / 19h-22h30  
samedi : 12h-23h

Partagez vos photos et découvrez tous nos événements sur nos réseaux



le\_barabulle



Le Barabulle

N'hésitez pas à nous laisser un avis sur Trip Advisor ou Google

## Planche charcuterie et /ou fromage

*charcuteries fines et fromages affinés*

petite 9

grande 15

**Tartinade du Barabulle** *rilette de porc, rilette de saumon, crème de chaource et champignons*

7

✓ **Mini falafels maison** *accompagnés de leur sauce fromage blanc ciboulette et citron*

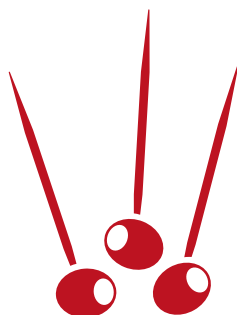
6

**Duo de terrines maison** *terrine de campagne et terrine de lapin*

7

✓ **Burrata crémeuse** *Burrata (100g) servie avec un filet d'huile d'olive, une pincée de fleur de sel et ses toasts*

8



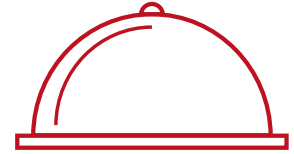
✓ = végétarien

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Liste des allergènes sur demande

# A PARTAGER

# MENUS



## Menu Express

Uniquement le midi en semaine

Plat du jour

-

Café gourmand

*ou*

Dessert du jour

14,90€

## Menu Barabulle

Oeufs en meurette *ou* Duo de terrines

-

Ballottine de volaille

*et son risotto aux champignons*

*ou*

Pièce du boucher

-

Crème brûlée *ou* Mousse au chocolat

*entrée - plat*

*ou*

*plat - dessert*

*entrée - plat - dessert*

19€

23€

Liste des allergènes sur demande

## Menu Champenois

Foie gras à la prune de Troyes

-

Andouillette grillée 5A

*et sa sauce chaource*

OU

Cabillaud

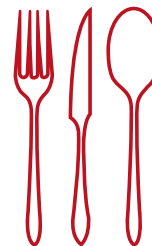
*et sa sauce au champagne*

-

Champagne gourmand

*Champagne Beaugrand, Montgueux*

37€



## Menu Enfant

Jusqu'à 12 ans

Steak haché ou poisson  
frites maison

+

2 boules de glace

+

Sirop à l'eau


9,90€

# MENUS

# ENTRÉES

- Saumon gravelax** *mariné 48h dans un mélange de sel , sucre ,aneth , servi avec vinaigrette sucrée salée, pommes Granny Smith, pickles d'oignons rouges et tuiles dentelles* 16
- Foie gras** *mariné à la Prunelle de Troyes, avec une brioche façon grand-mère fait maison, et un chutney de poires à la fève de Tonka* 14,90
- Oeufs en meurette** *2 oeufs parfaits servis dans une sauce au vin rouge, lardons, champignons et oignons, accompagnés de leurs croûtons maison* 8
- Carpaccio de betterave**  *fines tranches de betteraves , mesclun accompagnées de tomme de chèvre et d'une chiffonnade de jambon de parme* 7

# SALADES

- Salade Sud Ouest**  *pommes grenailles, tomates cerises, tomates confites, oignons rouges, magret de canard fumé, gésiers, noix et vinaigre balsamique* 15
- Poké bowl saumon teriyaki**  *riz vinaigré, carottes, mangue fraîche, choux blanc, concombre, radis, edamame, saumon cru mariné dans une sauce teriyaki maison* 14,90
-  **Poké bowl Falafel**  *riz vinaigré, carottes, choux blanc, mangue fraîche, concombre, radis, edamame et falafels maison* 12,90

Liste des allergènes sur demande

# BURGERS

servis avec frites maison et salade

**Burger Savoyard** *pain artisanal savinien, compotée d'oignons, roquette, viande hachée champenoise (150g) lard grillé, et fromage à raclette* 16

✓ **Burger Falafel** *pain artisanal savinien, steak de falafel maison, tomate, oignons rouges, concombre et sauce chaource* 15

## PLATS

✓ **Risotto aux champignons** *pleurotes, champignons de paris, shiitake* 14

**Souris d'agneau** *avec sa marinade au miel et thym, accompagnée de pommes grenailles* 19

**Cabillaud** *servi avec sa purée de petits pois et artichaut cuit en barigoule, et sauce champagne* 18

**Andouillette 5A** *andouillette grillée servie avec ses frites maison, et accompagnée de sa sauce chaource* 16,50

**Escalope à la milanaise** *accompagnée de ses linguine à la crème de parmesan* 15

**Ballotine de volaille** *accompagnée de son risotto aux champignons et d'une sauce au ratafia* 16

**Pièce du boucher** *et sa sauce vin rouge échalote, accompagnée de ses légumes et frites maison* 15

Liste des allergènes sur demande

<b>Assortiment de fromages fermiers</b>	9
<b>Entremet chocolat coco</b> <i>moelleux chocolat, mousse coco, tuile chocolat sorbet coco et chips de coco</i>	7
<b>Cheesecake citron vert et fruits de la passion</b>	7
<b>Crème brûlée</b> <i>à la vanille</i>	6
<b>Pavlova aux fruits rouges</b>	7
<b>Glace</b> <i>3 boules au choix avec chantilly, cookie maison et coulis de chocolat ou fruits rouges</i>	7
<b>Mousse au chocolat noir</b>	5
<b>Café gourmand</b> <i>mousse au chocolat, crème brûlée, cheesecake, boule de glace</i>	7
<b>Thé gourmand</b> <i>mousse au chocolat, crème brûlée, cheesecake, boule de glace</i>	8
<b>Champagne ou Rhum gourmand</b> <i>mousse au chocolat, crème brûlée, cheesecake, boule de glace</i>	12

# DESSERTS

Pour accompagner votre dessert, n'hésitez pas à demander notre carte de digestifs ou boissons chaudes



# COCKTAILS

## Mojitos

**Mojito Classique 7,50**

*Rhum Havana, menthe fraîche, glace pilée, citron vert, cassonade.*

**Mojito Fruit 8,50**

**(Passion, Fraise ou Framboise)**

*Rhum Havana, menthe fraîche, glace pilée, purée de fruit, citron vert, cassonade.*

**Lillet Agrumes 6**

*Lillet rosé, Schweppes agrumes, orange, jus d'ananas, sirop de grenadine*

**Lillet Fruits 6,50**

**(Fraise ou Framboise)**

*Lillet rosé, purée de fruit, citron, menthe fraîche, limonade*

**La Plage 5**

*Jus de banane, jus d'orange, purée de passion et ananas*

## Spritz

**Spritz Melon Pastèque 6**

*Apérol, Prosecco, liqueur de pastèque, sirop de melon*

**Spritz Classique 5,50**

*Apérol, Prosecco, eau gazeuse, orange*

## Lillets

**Lillet Pêche 6**

*Lillet blanc, purée de pêche, cannelle, limonade*

**Lillet Mojito 6,50**

*Lillet blanc, citron vert, menthe fraîche, sirop de fleur de sureau*

**Virgin Mojito Fruit 5**

**(Passion, Fraise ou Framboise)**

*Menthe fraîche, glace pilée, purée de fruit, citron vert, cassonade.*

Demandez à l'équipe de salle notre

*Cocktail du moment*



## Sans alcool

**Virgin Pomme 5**

*Jus de pomme, menthe fraîche, glace pilée, citron vert, cassonade.*