

Chez Barmy

# Chez Barmy

Depuis 2015

## - CARTE -

**DES FORMULES ET MENUS**
**100 % " fait-maison"**

WWW.CHEZ-BARMY.FR

# MENUS 100% MAISONS

## ENTRÉES INDIVIDUELLES ( 5 € )

- **FEUILLETÉ D'AGNEAU** confit à l'orange & au miel
- **SOUPE D'ARTICHAUTS À LA TRUFFE**

## ENTRÉES À PARTAGER POUR 2 ( 10 € )

- **ARDOISE VALSE LEGENDRE**
Jambon de pays, Rillette, Jambonneau, terrine, rillons, cornichons...
- **ARDOISE BALLINA**
Truite fumée, tartare de truite, Tapenade, Rouille de seiche, Aïoli...
- **ARDOISE ESTAGNOL**
Pélardon de chèvre, Roquefort, Cantal, Cerneaux de noix, Miel ...
- **ARDOISE MIXTE (+3€)**
Charcuteries & fromages
- **ARDOISE BARTE (+10€)**
Foie gras, magret fumé, croquette de poulet à la truffe, toasts

## FORMULE PLAT + DESSERT À ( 29,5 € )

- **ROULADE DE COCHON DE 12H (+3€)** thym & citron, Sauce au muscat de Frontigan et ses légumes de saisons (élevé en pleinair sur le Larzac par Charles Compan)
- **CÔTE DE COCHON DE 12H (+7€)**
- **POISSON DU JOUR SELON ARRIVAGE (+3)**
- **TRUITE FRAÎCHE** meunière **(+4)**
- **FILET BŒUF OU ENTRECÔTE CHAROLAIS(E)**
Sauce morilles **(+8)**

## DESSERT MAISON DU JOUR AU CHOIX

- Soupe de pêche - Tarte tatin - Moelleux au chocolat - Tarte Tatin – Crème brûlée – Tiramisu - Tarte au citron – Profiterolles caramel beurre-salé
- **GLACES ARTISANALES DE JEAN-JACQUES BORNES**
Meilleur ouvrier de France
- **TRIPTYQUE DE FROMAGES**
Pélardon, roquefort, cantal
- **CAFÉ - THÉ GOURMAND** (sélection de desserts Maisons selon l'humeur de Barmy +2€)

## FORMULE SALADE + DESSERT ( 29,5 € )

- **CATALANE** 1936
- **AURÈS** 1896
- **OCCITANE** 1209
- **Végétarienne** 1978
- **TAUTIN** 1968

# CARTE 100% MAISON

## ENTRÉES INDIVIDUELLES ( 11,5 € )

- Feuilleté d'agneau confit à l'orange & au miel
- Soupe d'artichauts à la truffe

## SALADES REPAS MAISONS

(450 GR ENVIRON DE GARNITURES ET DE LÉGUMES BIO DE SAISON)

- **VERDUS 1907** — 22,5 €
Truite fumée par le Chef, tartare de truite, tapenade
- **CATALANE 1936** — 22,5 €
Pan tomates-Jambon de pays, chorizo, gazpacho, tortilla
- **VÉGÉTARIENNE 1978** — 22,5 €
Tian aux légumes de saison, Gazpacho et Houmous

## SALADES REPAS MAISONS

- **LAPIN SAUCE MORILLES** — 22,5 €
- **JOUE DE BŒUF À LA BIÈRE BARMY 1889** — 22,5 €
- **POISSON DU JOUR** — 24,5 €
- **TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS COUPÉ AUX COUTEAUX** | Potâtes, salade — 22,5 €
- **TRUITE FRAÎCHE AU SAFRAN BIO DE NEFFIES, RIZ** — 26,5 €
- **ROULADE DE COCHON DE 12H** — 25,5 €
Thym & citron, sauce muscat
- **FILET OU ENTRECÔTE DE BŒUF « CHAROLAIS(E) »** — 30,5 €
(Min 300 gr) mille feuilles pomme de terre

## TAPAS ( 19,50 € )



- **ARDOISE VALSE LEGENDRE (PR 2)**
Jambon de pays, Rillette, Jambonneau, terrine, rillons, cornichons...
- **ARDOISE BALLINA (PR 2)**
Truite fumée, tartare de truite, Tapenade, Rouille de seiche, Aïoli...
- **ARDOISE ESTAGNOL (PR 2)**
Pélardon de chèvre, Roquefort, Cantal, Cerneaux de noix, Miel
- **ARDOISE MIXTE (+2)**
Charcuteries & fromages
- **Ardoise BARTE (pr 2) +5€**
Foie gras, magret fumé, croquette de poulet à la truffe, toasts

## Menu Enfant (- 8ans) « Minot de St Lp »

Poulet + pommes de terre et légume BIOS
+ jus de fruit BIO (pomme orange)
+ Glace artisanale + surprise durable

**12,50 €**

# BOISSONS ALCOOLISEES

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEUREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

## BIÈRES SÉLECTIONNÉES PAR BARMY

| | | |
|---|---|---|
| • **Les bières artisanales et BIO brassées** par Kiss'Wing à Montblanc - 34 | 33 CL | 7 € |
| • **Bière à la cerise : BARMY 1871 - 4°** | 33 CL | 7 € |
| • **Bière sans alcool : BARMY Félix - 0.3°** | 33 CL | 7 € |
| • **Bière d'abbaye : BARMY 1889 - 8°** | 33 CL | 7 € |
| • **La Blanche : SUZIE'Q - 4°** | 33 CL | 7 € |
| • **Ambrée IPA : BOOGIE WOOGIE - 7°** | 33 CL | 7 € |
| • **Brune : KIZINO - 4°** | 33 CL | 7 € |
| • **Vendues à emporter en coffret CADEAU** de 3 7 (5€ p) carton de 24 (4€ pièce) | - | - |
| • **Bière Pression & panaché - 5°** | 33/50 CL | 5/7€ |

## APÉRITIFS ET DIGESTIFS

| | | |
|---|---|---|
| • Apéritif anisé, Casanis | 5 CL | 4 € |
| • Verre de cidre Normand - **Ferme des Noés** | 20 CL | 5 € |
| • Bouteille de cidre Normand Famille Leber | 75 CL | 16 € |
| • **KIRS : Cassis, cerise, pêche, hibiscus, Communard, Rosé-Pamp** | 15 CL | 6 € |
| • **BANYULS OU MUSCAT**, vin doux naturel | 10 CL | 6 € |
| • Whiskey écossais | 5 CL | 6 € |
| • **DIGESTIFS** Fleur de bière, Get 27, Rhum arrangé... | 5 CL | 7 € |

## BIÈRES SÉLECTIONNÉES PAR BARMY

| | | |
|---|---|---|
| • Sangria de Cadix, rouge blanche Apérol Spritz (Apérol, Prosecco, eau pétillante) | 33 CL | 8 € |
| • Gin, Whisky, Get, Vodka, Téquila, Malibu + soda /jus de fruit | 20 CL | 7 € |
| • **EL CHE VIVE,** Façon CUBA LIBRE, rhum – citron vert - cola | 33 CL | 10 € |
| • **IRISH MIKE,** Façon John Daly, vodka – thé glacé - limonade | 33 CL | 10 € |
| • **MOJITO,** Rhum blanc – citron vert – sucre de canne - menthe | 33 CL | 10 € |
| • **SPRITZ,** Apérol – prosecco - eau pétillante | 46 CL | 10 € |
| • **HUGO SPRITZ,** St Germain - prosecco - eau pétillante | 46 CL | 12 € |
| • **ITALICUS SPRITZ,** Liqueur Italicus - prosecco - eau pétillante | 46 CL | 12 € |
| • **LONDON MULE,** Gin beefeater, ginger beer local, jus de citron | 46 CL | 10 € |
| • **MOSCOW MULE,** Vodka, ginger beer local, jus de citron | 46 CL | 10 € |
| • **PIÑA COLADA,** Rhum blanc – Malibu - jus d'ananas-coco | 50 CL | 10 € |
| • **MARGARITA,** Tequila - jus de citron - sucre de canne | 20 CL | 10 € |
| • **SEX ON THE BEACH,** Vodka - crème de pêche – orange - cranberry | 50 CL | 10 € |
| • **TEQUILA SUNRISE,** Tequila - jus d'orange - grenadine | 50 CL | 10 € |
| • **Irish coffee • French coffee • Colonel • Goderville** | 50 CL | 10 € |

# BOISSONS SANS ALCOOL

### - BOISSONS ARTISANALES / BIO -

| | | |
|---|---|---|
| • **Sirop** Pacalo, menthe, grenadine, fraise, cassis, citron, anis, orgeat, tropic, Gambetta | 33 CL | 3 € |
| • Supplément : sirop, lait, citron | 20 CL | 1 € |
| • **Forfait** eau de source pétillante **PUREZZA** facturé à chaque repas **(Gratuite pour les enfants)** | 33 CL | 1/2 € |
| • Eau de source micro filtrée **PUREZZA** | 33 CL | 2/3 € |
| • Eau pétillante **PUREZZA façon Perrier** | 33 CL | 4/6 € |
| • **BARMY** Cola B-36 BIO | 46 CL | 5 € |
| • Jus de fruits BIO : Orange / Pomme / Raisin / Tomate | 46 CL | 5 € |

### - COCKTAILS « MAISONS » SANS ALCOOL -

| | | |
|---|---|---|
| • **B-36 Cola**, -30% de sucre | 33 CL | 5 € |
| • **DIABOLO** (limonade « maison » + sirop) | 33/50 CL | 5/6 € |
| • **Thé glacé à la pêche** | 33 CL | 5 € |
| • **Thé glacé Hibiscus - Menthe** | 33 CL | 5 € |
| • **GAZOUZ AGRUME** Façon Schweppes | 33 CL | 5 € |
| • **GAZOUZ ORANGE** Façon Orangina | 33 CL | 5 € |
| • **JPP**, chocolat glacé à la vanille | 33 CL | 5 € |
| • **CHIAPAS**, café glacé – orgeat – sucre de canne | 33 CL | 5 € |
| • **VIRGIN MOJITO**, Mojito sans alcool | 33 CL | 7 € |
| • **NOCOPINA**, Piña colada à base de jus de fruits | 50 CL | 7 € |
| • **REDSKIN**, Gaz orange – grenadine - citron | 50 CL | 7 € |





# CARTE DES VINS TOUS BIOS

• **VIN AU VERRE -18CL–BIO 6 €**
Par le Clos des Combals – St Jean de Fos (34)

• **BLANC BIO -TERRET BLANC - 13°**
Par Marie-Noëlle, Le Clos des Combals – St Jean de Fos (34)

• **ROUGE BIO - SYRAH, GRENACHE, CINSAULT, CARIGNAN, MOURVÈDRE - 13,5°**
Par Marie-Noëlle, Le Clos des Combals – St Jean de Fos (34)

• **ROSÉ BIO - CINSAULT - 13°**
Par Marie-Noëlle, Le Clos des Combals – St Jean de Fos (34)

• **PICHETS : 25 CL : 8 € - 50 CL : 13 € - 75 CL : 16 €**

## CHÂTEAU DE VALLOUBIERE **24,50 €**

Vendanges manuelles - Vin BIO
produit au village de St jean De Fos (34)

• **ROUGE 2019 . SYRAH – VIEUX CARIGNAN . 14,5°**
Il a une belle fraicheur aux arômes marqués de fruits rouges, baies noires et une finale discrète sur la réglisse.

• **BLANC 2019 . CHARDONNAY . 13,5°**
Blanc au nez puissant sur des arômes délicats de fleurs blanches avec une belle longueur sur les agrumes.

• **ROSÉ 2021 . GRENACHE GRIS - CINSAULT**

**- SYRAH . 13,5°**

## LE CLOS DES COMBALS **24,50 €**

Produit au village de Saint-Jean-de-Fos (34) par Marie-Noëlle TOURNES, vigneronne récoltante

**IGP SAINT GUILHEM LE DESERT**

• **ROUGE : L'ENRACINÉE . 2020 . 100 % CARIGNAN . 14°**
Robe aux reflets propres, nez aux notes de fruits noirs, bouche charnue, finale dense et réglissée.

• **BLANC : L'INITIÉ . 2022 . TERRET BLANC . 13°**
Robe jaune paille aux reflets miel, nez aux notes dces d'épices, poire, anis étoilé, bche ample qui conserve la tonicité du cépage, finale sur la minéralité.

• **ROSÉ : L'APPLIQUÉE . 2022 . SYRAH ET GRENACHE 12,5°**
Robe pâle aux reflets mauves, nez expressif sur la groseille, la framboise, le lys, bouche grmande et onctueuse, pointe de caramel et cerise.

## mais aussi

• **CHÂTEAU « CASTEL VIAUD »**
2014 Merlot-Cabernet (13 mois en fût). 12,5°. **25,5 €**
**LALANDE DE POMEROLS PRODUIT EN AGRICULTURE RAISONNÉE PAR LA FAMILLE CRTY** Situé sur des sols mi-sableux, mi-graveleux, le Château Castel Viaud se compose de 80% de merlot, 10% cabernet sauvignon et 10 % de cabernet franc. Le vin de la propriété est vinifié de manière traditionnelle en cuves de ciment et cuves inox.
Après quelques semaines d'élevage, une partie de la récolte est mise dans des fûts de chênes français.

• **LE 1500 ROUGE 2021 - 14,5°- MOURVÈDRE, SYRAH - 25,5 €.**
Un vin méditerranéen aux accents de romarin et à la fraicheur de la menthe sauvage. La vinification en barrique lui assure une rondeur finale.

• **LES COCALIÈRES** . 2017. 13° (15 mois fût)
Grenache – Syrah - Mourvèdre **28,5 €**

Vignoble d'altitude au milieu de garrigue argilo-calcaire et basalte.
L'exposition ralentie la maturation des raisins et le vin garde une grande fraîcheur avec des arômes de fruits frais, des notes de menthe, d'épices et de garrigues. Bouche grmande, sur le fruit, avec de la tension, des tanins affinés, une finale nerveuse, aromatique et élégante.
**Par Sylvain Fadat, Domaine « Aupilhac » au village de Montpeyrx (34) en bio-dynami, Demeter.**

• **CHAMPAGNE BRUT . GRAND CRU** 12 ° .
37,5 cl . **24,5 €** / 75 cl . **39,5 €**
100 % Chardonnay Selon l'humeur de Barmy c'est du Michel Nicaise Propriétaire - Récoltant à Ay, berceau du Champagne.



# CARTE DES VINS TOUS BIOS

| BIO / ÉQUITABLE / SCOP | Qté | Tarifs |
|---|---|---|
| • Thé Infusion 1336 | 20 CL | 4 € |
| • Café « expresso » allongé / double | 5 CL | 2,5/4 € |
| • Café noisette | 5 CL | 3 € |

| BIO / ÉQUITABLE / SCOP | Qté | Tarifs |
|---|---|---|
| • Grand café au lait | 20 CL | 4 € |
| • Cappuccino | 20 CL | 5 € |
| • Chocolat chaud / viennois | 33 CL | 5/6 € |

# CRÊPES et GAUFRES (+1€) BIOS

(DE 15H À 19H, SELON L'HUMEUR DE BARMY)« RECETTE DE MAMÉ LUCIE »

| | |
|---|---|
| • SUCRE | 4 € |
| • MIEL BEURRE salée CITRON CONFITURE (fraise, abricot, orange, myrtille...) | 5 € |
| • CRÊME DE MARRONS de l'Ardèche CARAMEL | 5 € |
| • NOCCIOLATA (pâte chocolat BIO avec 18,5 % de noisettes) (SUPPLEMENT CHANTILLY « maison » : + 1€) | 6 € |
| • NOCCIOLATA + FRUIT (Banane Noix de coco Poire Orange Ananas Fraise Pêche) + Chantilly | 8 € |
| • CRÊPE au SUCRE + BOULE de GLACE au choix ( FRUIT au choix) + Chantilly Maison | 7 € |
| • CARAMEL / MARRON + BOULE de GLACE + Chantilly Maison | 8 € |
| • NOCCIOLATA + GLACE + Chantilly | 9 € |
| • GODERVILLE : sucre + pomme + beurre salée + flambée au calvados + chantilly | 10 € |
| • SENGHOR : sucre + orange + flambée au Cointreau + chantilly | 10 € |
| • PLUVIOSE (le 16 AN II) sucre + banane + flambée au rhum + chantilly | 10 € |
| • SALVADOR ALLENDE : sucre + fraise + flambée au rhum + chantilly | 10 € |
| • SALEE : œuf + jambon de pays + emmental **OU** Pélardon + oeuf + Arôme Truffe | 12 € |



# GLACES ARTISANALES DES HAUTES-ALPES

PAR JEAN-JACQUES BORNES, MAÎTRE ARTISAN GLACIER,
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE



### SORBETS

Citron jaune, fraise, mandarine, framboise, pêche

### GLACES

Vanille Bourbon, chocolat intense, caramel fleur de sel, café pur arabica, menthe-choco, violette d'aqui, pistache d'Iran, Noix de Coco

**1 BOULE** : 4 € / **2 BOULES** : 6 € / **3 BOULES** : 8 €

(SUPPLEMENT CHANTILLY "maison": + 1 €)

**COMPOSITIONS au choix : 10 €**

Colonel / Goderville / Irish - French coffee / Café - Chocolat Liégeois Banana split / Fraise Melba

# LISTE DES ALLERGENES

| LISTE DES ALLERGENES | EXCLUSIONS |
|---|---|
| • Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales | • Sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose<br>• Maltodextrines à base de blé<br>• Sirops de glucose à base d'orge<br>• Céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques. |
| • Crustacés et produits à base de crustacés | ———— |
| • Oeufs et produits à base d'oeufs | ———— |
| • Poissons et produits à base de poissons | • Gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ou ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin |
| • Arachides et produits à base d'arachides | ———— |
| • Soja et produits à base de soja | • Huile et la graisse de soja entièrement raffinées<br>> Tocophérols mixtes naturels<br>> Phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja<br>> Ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja |
| • Lait et produits à base de lait (y compris de lactose) | • Lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats ou alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques<br>> Lactitol |
| • Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits) | • Fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques. |
| • Céleri et produits à base de céleri | ———— |
| • Moutarde et produits à base de moutarde | ———— |
| • Graines de sésame et produits à base de graines de sésame | ———— |
| • Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2) | ———— |
| • Lupin et produits à base de lupin | ———— |
| • Mollusques et produits à base de mollusques | ———— |

CERTAINS INGRÉDIENTS ET SUBSTANCES ONT FAIT L'OBJET D'UNE EXEMPTION TEMPORAIRE DANS L'ATTENTE DES RÉSULTATS DES ÉVALUATIONS SCIENTIFIQUES.

## L'ALLERGÉNICITÉ A ÉTÉ CONFIRMÉE POUR 9 SUBSTANCES ET INGRÉDIENTS :

— Le lysozyme (produit à partir d'œufs) utilisé dans le vin —
— L'albumine (produite à partir d'œufs) utilisée comme agent de clarification dans le vin et le cidre —
— La gélatine de poisson utilisée comme support d'arôme —
— Les produits à base de lait utilisés comme agents de clarification dans le vin et le cidre —
— L'huile essentielle de feuilles et graines de céleri —
— L'oléorésine de graines de céleri —
— L'huile essentielle de moutarde —
— L'huile essentielle de graines de moutarde —
— L'oléorésine de graines de moutardes —

Ces 9 substances doivent donc désormais être mentionnées sur l'étiquetage des denrées alimentaires. Concernant les produits mis sur le marché qui ne font pas référence à ces substances et afin de faciliter l'adaptation des opérateurs aux règles de l'étiquetage, le décret autorise la vente, jusqu'à épuisement, des stocks des produits étiquetés avant le 31 mai 2009.