

JOIN US ON

@barioles_de_maud

À DÉVORER LE SOIR !

LES PLANCHES DE BARIOLÉS

À partager à 2, 3 ou 4 personnes !

Avec salade de légumes de saison, pommes de terre grenaille au paprika et 18 petits triangles colorés, nos Bariolés !

PLANCHE FROMAGÈRE 28€

- Bariolé Tartifle, coloré à la betterave - Pommes de terre, reblochon, oignon, lardon & persil
- + Bariolé Tutti Fromaggi, coloré à l'encre de seiche - Chèvre, mozzarella, emmenthal, muscade, miel & pain d'épices
- + Bariolé Fourmidable, coloré à la betterave & spiruline - Chou kale, fourme d'Ambert, ricotta, poire & raisin sec

PLANCHE REVIGORANTE 30€

- Bariolé BB, coloré à la betterave et curcuma - Boeuf grillé, sauce tomate, emmental, cheddar, cornichon & oignon rouge
- + Bariolé Poulette, coloré au curcuma - Blanquette de poulet aux champignons de Paris, oignon, persil, crème de truffe noire
- + Bariolé Tartifle, coloré à la betterave - Pommes de terre, reblochon, oignon, lardon & persil

LES TAPAS BARIOLÉS 7,5€

4 petits triangles colorés, nos Bariolés !

Tapas BB

Boeuf grillé, sauce tomate, emmental, cheddar, cornichon & oignon rouge

Tapas Poulette

Blanquette de poulet aux champignons de Paris, oignon, persil, crème de truffe noire

Tapas Fourmidable

Chou kale, fourme d'Ambert, ricotta, poire & raisin sec

Tapas Tartifle

Pommes de terre, reblochon, oignon, lardon & persil
Option végé avec champignons

Tapas Pépé **VEGAN !**

Potimarron, patate douce, compotée d'oignons, lait de coco

Tapas Tutti Fromaggi

Chèvre, mozzarella, emmenthal, muscade, miel & pain d'épices

Tapas Herbacciu

Fondue de poireaux au curry, fromage frais

Cancoillotte 11€

Avec pomme de terre Grenaille et lard fumé
Ou avec nos chips de Bariolés

Houmos à la betterave 11€

Avec nos chips de Bariolés !

LES CROC'S BARIOLÉS 17€

Le traditionnel croque monsieur revisité façon Bariolé, servi avec salade de légumes et pommes de terre Grenaille au paprika !

Croc' Revigorant

- Bariolé BB, coloré à la betterave et curcuma - Boeuf grillé, sauce tomate, emmental, cheddar, cornichon & oignon rouge
- + Bariolé Poulette, coloré au curcuma - Blanquette de poulet aux champignons de Paris, oignon, persil, crème de truffe noire

Croc' fromager

- Bariolé Tartifle, coloré à la betterave - Pommes de terre, reblochon, oignon, lardon & persil
- + Bariolé Tutti Fromaggi, coloré à l'encre de seiche - Chèvre, mozzarella, emmenthal, muscade, miel & pain d'épices

Croc' d'Antan

- + Bariolé Pépé, coloré au curcuma et à la betterave - Potimarron, patate douce, compotée d'oignons, lait de coco **VEGAN !**
- Bariolé Herbacciu, coloré à la spiruline - Fondue de poireaux au curry, fromage frais

EXTRAS avec chaque Croc'
une petite verrine de cancoillotte ! o€

DESSERTS & SOFTS



BIÈRE PRESSION

Bière blanche - selon arrivage, nous demander !	4,5€/7€
Bière blonde VOLCELESTE - Brasserie de la Vallée de Chevreuse (78)	4€/7€
Bière IPA L'EXPRESS - Brasserie du Grand Paris (93)	4€/8€

SANGRIA MAISON

Au pichet ou au verre 16€/5€

BOISSONS FRAÎCHES

Jus de pomme BIO - Nouvelle Aquitaine - Maison Meneau 25cl	4€
Jus d'ananas BIO - Nouvelle Aquitaine - Maison Meneau 25 cl	4€
Nectar fraise framboise BIO - Nouvelle Aquitaine - Maison Meneau	4€
Kombucha BIO - Pêche - Joinville le Pont	4,5€
Kombucha BIO - Citron vert & menthe - Joinville le Pont	4,5€
Limonade artisanale Elixia nature ou aux fruits - Jura - 33 cl	4€
Ginger Beer artisanale - Nouvelle Aquitaine - 33 cl	4€
San Pellegrino 1L	5€
San Pellegrino 50cl	3,5€

TARTE TATIN 8€

Pommes caramélisées & boule de glace à la vanille de la maison Raimo

POIRE POCHÉE 8€

Spéculoos & boule de glace vanille artisanale de la maison Raimo

CAFÉ / THÉ 8€ GOURMAND

Demande nous la composition du moment !

BARIOLÉ DORÉ 8€

Pommes dorées au four & crème de châtaigne

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS NOIRS

Espresso - Allongé	2€
Americano	3€
Double espresso	3,5€

AVEC DU LAIT

Cappuccino	4€
Latte	4€
Noisette	2,5€
Chocolat chaud	4€
Chai latte	5€

DESSERTS

SWEAT GRANOLA 8€

Délicieux granola maison, fruits frais & fromage blanc

CHOUX DE FOLIE 8€

3 choux à la crème légère à la vanille et leur craquelin rose !

BARIOLÉ TOUT CHOCO 8€

Mi cuit au chocolat noir, & compote d'orange

CARTE DES VINS

VINS ROUGES

Languedoc - Mas Costeplane - Arboussède **23/6**

Nez intense sur le fruit rouge, le tabac blond et les épices.

Côtes du Rhône AOP - Domaine du Bois Saint Jean - Grain de folie **23/5,5**

Au coeur de Jonquerettes, plus petit village du Vaucluse, à quelques kilomètres d'Avignon.

 Bordeaux BIO - Côtes de Bourg - Domaine Florimond - La petite Chardonne **27,5/7,5**


Élevé en fût de chêne 12 mois : un vin boisé et équilibré aux notes de fruits frais.

NATURE Cote du Roussillon AOP - Domaine Château de Corneilla - L'indigène **24/6**

Sans sulfites ajoutés s'il vous plaît ! Un vin puissant avec des notes de fruits noirs & d'épices.

NATURE Beaujolais AOP - Domaine Franck Chavy - Régnié **30**

Un vin nature comme on les aime, au tanin rond, doux & onctueux.

 Bourgogne BIO - Château de Melin - Hautes Côtes de Beaune **36**

Robe sombre, des arômes de fruits rouges frais relevés par une bonne acidité et des tanins très présents.

VINS BLANCS & ROSÉ

 Loire BIO - Domaine d'Orfeuilles - Vouvray **27/6,5**

Un domaine fondé en 1947 en conversion vers la biodynamie !

 Anjou AOP - Domaine Cady - Coteaux du Layon **30/7,5**

Une robe jaune paille au nez fruité & frais aux arômes de pêche, poire & mirabelle.

Bordeaux - Château Laubarit - Entre deux mers **25/6,5**

Un vin sec et puissant au nez finement musqué rehaussé d'un soupçon de buis.

Languedoc IGP - Domaine La Croix Belle - Caringole - Chardonnay **25/6,5**

Ce nom dansant et joyeux résume bien le profil de cette cuvée qui se veut légère & fruitée.

 Bourgogne - Château de Melin - Hautes Côtes de Beaune **36/8**

Élégant et vif, des arômes fleurs blanches, une cuvée bien née sur l'équilibre entre fraîcheur et rondeur.

 ROSÉ - Côtes de Provence - Château Pas du Cerf - Diane **23/5,5**

Une robe pâle aux reflets cristallins gris. Nez frais, fin & gourmand, délicat et féminin.

CHAMPAGNE

Champagne Moutard - Blanc de Blanc - Père & Fils - Brut Champ Persin **59**

Une robe pâle, aux reflets cristallins gris. Nez frais, fin & gourmand, délicat & féminin.

Taxes et services compris, prix nets en euros TTC, tous les laits et fromages sont pasteurisés, n'hésitez pas à demander la liste des allergènes !
Notre poulet et notre boeuf sont d'origine française ou Union européenne selon les arrivages et sont halal.

*Happy hour sur tous nos vins sauf Bourgogne et Beaujolais

