

Les tartines :

Tartine New Yorkaise : Pain toasté, crème aux herbes, pastrami, tomates, mozzarella, mesclun **13.90€**
Toasted bread, cream with herbal, pastrami, tomatoes, mozzarella, mesclun

Tartine « Oslo » : Pain toasté, crème aux herbes, saumon mariné, avocat, mesclun **13.90€**
Toasted bread, cream with herbal, marinated salmon, avocado, mesclun

Tartine Normande : Pain toasté, crème aux herbes, camembert, pommes, servi avec des pommes de terre et du mesclun **13.50€**
Toasted bread, cream with herbal, camembert, apple served with potatoes and mesclun

Les burgers :

Classique - frites **12.90€**
Steak, chester, tomato, salad, French fries

Maroilles - frites **13.90€**
steak, strong cheese, tomato, salade, French fries

Chèvre - frites **13.50€**
Steak, goat cheese, tomato, salade, French fries

Les welshs :

Welsh : pain, jambon, fromage **13.50€**
bread, ham, chester

Welsh complet : pain, jambon, fromage, oeuf **13.90€**
bread, ham, chester, fried egg

Formule enfant (-12 ans) 11.90€

Hamburger, nuggets, poisson pané, penne carbonara de volaille ou moules frites, glace, crêpe au sucre ou mousse au chocolat et 1 boisson

En application du règlement européen N° 1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un document sur lequel tous les allergènes composant nos plats sont répertoriés

Prix nets

LE BARACHOIS

Vous souhaitez la Bienvenue

Et un Bon Appétit

LE BARACHOIS VOUS PROPOSE :

La planche apéro charcuterie ou fromage 8.50 €
small savory treats

Les moules :

Moules marinières - frites 13.90€

Mussels natural with French fries

Moules à la crème - frites 14.90€

Mussels with cream with French fries

Moules au Maroilles - frites 15.90€

Mussels with Maroilles cheese with French fries

Moules au roquefort - frites 15.50€

Mussels with roquefort cheese with French fries

Moules au curry - frites 14.90€

Mussels with curry with French fries

Les viandes :

**Croustillant de poulet au Maroilles,
pommes rösti** 15.90€

Crispy chicken with Maroilles cheese, rosti potatoes

Tartare de bœuf, frites 16.90€

Classic beef tartar (raw beef), French fries

Pavé de rumsteak, sauce poivre, frites 16.50€

Rump steak with peppercorn sauce and French fries

Mix-grill sauce barbecue, pomme au four 18.50€

The grill mix BBQ, sauce, baked potatoes

Les poissons :

Choucroute de la mer 18.90€

Seafood sauerkraut

**Pavé de saumon en persillade, crozets
de Savoie** 17.50€

Crozets de Savoie, pearsley salmon

**Assiette du pêcheur, riz pilaf,
sauce américaine** 18.90€

The fisherman's plate, pilaf rice, American sauce

**Dos de cabillaud à la fondue d'endives,
légumes glacés, crème de pain d'épices** 17.90€

*Back of cod with melted endives, ice cold vegetables,
gingerbread sauce*

Tartare aux deux saumons, frites 13.50€

Smoked salmon raw and fresh salmon raw

Les plateaux :

Plateau boeuf 15.90€

- Tartare de bœuf

- Toast New Yorkais

- Pavé de rumsteak, sauce poivre, frites

Classic beef tartar (raw beef) rump steak with peppercorn sauce and French fries

Plateau saumon 16.90€

- Tartare aux deux saumons

- Carpaccio de saumon mariné, crème à l'avruga,
croûtons

- Pavé de saumon en persillade, crozets de Savoie

Smoked and fresh salmon raw, carpaccio of marinated salmon, avruga pearls cream, small dices croutons, Crozets de Savoie, pearsley salmon

Les pâtes :

Pennes aux 2 fromages 13.90€

- Roquefort et provola, poêlée de champignons,
copeaux de parmesan et huile d'olives

*Penne with 2 cheeses : roquefort and provola, sauted mushrooms,
chaved parmesan cheese and olive oil*

Pennes au chorizo 14.90€

- Allumettes de chorizo de bœuf charolais, crème,
copeaux de parmesan

Pennes with charolais beef chorizo, cream, chaved parmesan cheese

Pennes carbonara de volaille 13.90€

- pesto rouge, copeaux de parmesan et huile d'olives

Pennes with poultry, red pesto, chaved parmesan cheese and olive oil

Pennes au saumon 14.90€

- Pesto rouge, copeaux de parmesan et huile d'olives

Pennes with smoked salmon, Red pesto, chaved parmesan cheese and olive oil