

LA BARBERIE TRAITEUR

BOUCHÉES CHAUDES

BROCHETTE DE BŒUF, FROMAGE COMTÉ Bâtonnet de fromage comté enrobé d'une fine tranche de boeuf mariné et grillé au four	5,50	MINI CROQUE-MONSIEUR Pain campagnard, jambon blanc de la ferme Turlo, fromage raclette et béchamel	5,00
BROCHETTE DE CANARD ET LARDON Magret de canard grillé et lardons laqués au miel	6,00	CHOU-FLEUR RÔTI AU MIEL ET AU SOYA Pesto de chou kale aux graines de citrouille torréfiées	4,50
TORTILLAS ESPAGNOL AU CHORIZO Pommes de terre, oignons grillés, poivrons confits, saucisson chorizo, persil et fromage manchego	5,00	CUISSE DE CAILLE LAQUÉE AU THÉ NOIR Anis étoilé, soya, huile de sésame et ail confit	4,00
YAKITORI DE SAUMON LAQUÉ Brochette de saumon marinée au miso, érable, lime et sésame grillé	5,00	FRIAND À LA SAUCISSE WILLIAM J WALTER Pâte feuilletée, chair à saucisse chipolata, cheddar fort et crème de moutarde au miel	4,00
PÉTONCLE À L'UNILATÉRAL Pain de maïs aux lardons avec crème de maïs au piment d'espelette	7,00	BROCHETTE DE POULET SOUVLAKI Poulet mariné style grecque et sauce tzaziki maison	4,00
POLPETTE DE JOUE DE PORC BRAISÉE Boulette de porc haché et joue de porc braisée, sauce chasseur tomate, champignons et vin rouge	4,00	AGNEAU BRAISÉ AU ROMARIN Dattes confites et courge butternut grillées à l'huile d'ail et au poivre rose	4,50
TARTE FINE DE TOMATE SÉCHÉE Poireaux et boursin maison	4,00	MINI SMASH BURGER Bœuf assaisonné, mélange de fromage cheddar fort orange et fromage en grains, oignons frits, cornichons et sauce burger	5,00
MINI CROISSANT AU PROSCIUTTO Parmesan et huile de basilic	4,50	MINI BURGER DE PAIN DE VIANDE VÉGÉTALIEN AU NOIX Pain brioché, boulette de noix grillées, champignons séchés, oignons confits et avoine avec pickles de pleurotes et végénaise à l'ail noir	5,00
BRICK AUX POULET À L'INDIENNE Poulet grillé au gingembre et à l'ail, petits pois, carottes avec pommes de terre au cumin et curcuma	4,00	DUMPLING FRIT AUX CHAMPIGNONS Servi avec sauce teriyaki aux dattes	2,50
BRICK AUX LÉGUMES À L'INDIENNE Patates douces au garam massala, petits pois, épinards à l'ail confit et coriandre	3,50	FALAFEL VÉGÉTARIEN, DALH DE LENTILLES CORAIL Trempe chaude de lentilles au garam masala, curcuma, lait de coco et gingembre avec falafel de pois chiches, servi avec une sauce au yaourt à la menthe	3,50
EMPANADA DE MENDOZA Bœuf mariné, oignons, olives, œufs durs, poivrons grillés, paprika, cumin et origan	3,50		