



CUISINE ENGAGÉE

« Offrez-vous un moment résolument gourmand autour de notre cuisine 100% faite maison. Fidèles aux convictions qui nous animent depuis toujours, nous défendons une cuisine engagée, qui met en valeur les productions et les filières locales autour de produits de saison, majoritairement bio et sélectionnés avec le plus grand soin. »

 Barns30  Barnsnimes

MENU À LA CARTE

Entrée + Plat + Dessert **34**

MENU DEJEUNER

Du mardi au vendredi

2 étapes **19** - 3 étapes **24**

Terrine ou Salade + Plat du jour + Dessert du jour

MENU ENFANT

Steak haché bio Angus + Boule de glace + Sirop **14**

À PARTAGER

Planche de fromages bio **16**

Planche gourmande - Assortiment de charcuteries Baudoin et fromages bio **16**

ENTREES

BOEUF

Tataki de bœuf aux graines de lin **12**

LEGUMES DE NOTRE JARDIN

Tartelette aux carottes multicolores, confit d'oignons, salade acidulée **10**

VELOUTE DE COURGETTES DE NOTRE JARDIN

Velouté de courgettes, crème de sésame noir et coco **8**

ASPERGES

Asperges de pays au fromage de brebis, basilic **10**

PLATS

BOEUF

Bavette d'Aloyau, confit d'oignons, sauce vigneronne 21

VEAU

Côte de veau d'Aveyron, jus à la moutarde à l'ancienne 26*

* +4€ au menu par personne

GNOCCHI

Gnocchi coco et légumes de notre jardin, vieux Rodez 18

BURGER

Steak de Black Angus Bio de Margé, chèvre, confit d'oignons et bacon 20

BOEUF

Côte de bœuf maturée de chez Baudouin - pour 2 personnes 69 *

* +15€ au menu par personne

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Frites mousses

Gratin de chou-fleur et lait de coco

Poêlée de légumes de notre jardin

Accompagnement supplémentaire 5€

DESSERTS

FROMAGE

Assiette de fromages 8

CHOCOLAT

Mousse au chocolat, caramel beurre salé et Stredzel aux amandes 7,5

FRUITS EXOTIQUES

Pavlova aux fruits exotiques 7,5

FRAISES

Fraises de notre jardin au basilic et pulpe d'agrumes 8

POIRE

Tatin aux poires 8

BOISSONS CHAUDES

Café bio - Espresso 2 - Noisette 3 - Americano ou Allongé 3
Thés et infusions bio - Jasmin, menthe, Darjeeling, rooibos, verveine 3,5

BOISSONS FRAÎCHES

Evian ou Badoit 75cl 5
Lemonaid bio - Orange sanguine ou citron vert 33cl 4,6
Jus de fruits Meneau bio - Ananas, pêche, pomme, orange, tomate, fraise framboise 25cl 4,6
Sirops - Grenadine, fraise, menthe, pêche, citron 3
Cola bio 4,6

BIERES BIO & ARTISANALES - BRASSERIE DES GUARRIGUES 33CL

Blanche « Ribouldingue » - Aux houblons et notes d'agrumes 6
Blonde « Belle en Goguette » - Pale ale sèche et houblonnée 30 IBU 6
Ambrée « Saison des Amours » - Rousse assez douce et équilibrée 6
Noire « Nuit de Goguette » - Très torréfiée, à l'avoine » 6

CHAMPAGNE

Champagne Joseph Perrier 75cl 65

COCKTAILS

Gin Cucumber 9
Spritz 9
Mojito 9
Virgin Mojito 7

NOS ALCOOLS

Kir 6
Pastis 4
Gin, Whisky, Get, Limoncello 7

VINS AU VERRE

Demandez nos coups de cœur !

VINS ROSES

- VDP Gard - L'enclos de la Chance - Aiguillettes - Gris 2020 **24**
- IGP Sable de Camargue bio « Gris » - Maestra Marie Sara **35**
- IGP Gard - Roc d'Anglade - Nature 2020 **45**
- Domaine de Valcombe - Pastel 2020 **25**
- AOP Côtes de Provence - Lolicé « Évasion Rosé » - Bio 2020 **30**

VINS BLANCS

- AOP Costières de Nîmes - Château Ermite d'Auzan - Bio 2020 **24**
- IGP Gard - Mas du Chêne « Marche Avant » - 2018 **32**
- AOP Languedoc - Mas d'Espanet « Eolienne » - Bio 2019 **35**
- AOP Côtes du Rhône - Clos du Caillou - Bio 2019 **39**
- IGP Pays de l'Hérault « Clos Maïa » 2019 **64**
- VDF Côtes Catalanes Nouvelle Donne « Néo » - Biodynamie 2019 **51**

VINS ROUGES

- AOP Saint Chinian - Canet Valette « Antonyme » - Biodynamie 2019 **33**
- VDF Gard - Mas du Chêne « Sangiovese » - Biodynamie 2019 **28**
- Vin de France - Mas Mellet « Le Chemin des Salines » 2020 **32**
- Vin de France - Château de Campuget Grenache sans sulfites 2021 **32**
- Costières de Nîmes - Domaine Kreydenweiss « Les Grimaudes » - Biodynamie 2019 **28**
- IGP Pays de l'Hérault - Petit Clos Maïa 2020 **33**
- IGP Gard - Quoi de N'œuf » 2020 **38**
- IGP Côtes Catalanes - Domaine Gauby « Vieilles Vignes » - Nature 2019 **78**
- AOP Terrasses du Larzac - Mas Haut Buis « Costa Caoude » 2008 **81**
- Côtes du Roussillon - Clos des Fées « De battre mon cœur s'est arrêté » 2018 **58**
- AOP Pic Saint-Loup - Clos Marie « Simon » - Bio 2017 **69**
- AOP Corbières - Domaine Maxime Magnon « Rozeta » - 2019 **60**
- AOP Languedoc - Domaine Peyre Rose « Les Cistes » - 2011 **120**
- AOP Faugères - Domaine Léon Barral « Jadis » 2017 **69**
- AOP Faugères - Domaine JM Alquier « Les Bastides » - 2018 **63**
- AOC Morgon - Domaine Lapierre « Camille » Nature 2020 **59**
- Ventoux - Chêne Bleu « Astralabe » - Bio 2014 **45**