




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. »

SUIVEZ-NOUS !

 Barns30

 Barnsnimes

FORMULES DEJEUNER

Entrée du jour + Plat du jour **16,9**

Plat du jour + Dessert du jour **16,9**

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour **21**

MENU ENFANT

Steak haché avec frites ou légumes + Boule de glace + Sirop **12,5**

LES PLANCHES

Planche de fromages bio - Fromagerie Vergne **16**

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

ENTREES

Velouté de courge et gingembre **8**

Poireaux vinaigrette et œuf mollet **8**

Quenelle de brandade Nîmoise de Monsieur Mouton **9**



PLATS

- Tartare de bœuf signature Barns 20
- Souris d'agneau au thym 21
- Pièce de bœuf, sauce à l'anchois 20
- Suprême de volaille au citron confit 22
- Le burger signature Barns 21
- La côte de bœuf Barns 1kg - 3 accompagnements au choix 62
- Salade de chèvre chaud comme un plat 16

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

- Frites mousses
- Gratin de panais à la crème
- Purée de carottes, graines de courge
- Dauphinois à la vanille

BAR À FROMAGES BIO

- Planche de fromages - Fromagerie Vergne 16
- Assiette 3 fromages - Fromagerie Vergne 8,5

DESSERTS MAISON

- Pavlova gourmande aux figues 7
- Tarte aux fruits... Oui mais lesquels ? 7
- Faisselle des Halles et confiture de prunes maison 7
- Coulant au chocolat 7

BOISSONS CHAUDES

Café bio - Espresso 2 - Noisette 3 - Américano 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

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 37,5cl 35
Champagne Joseph Perrier 75cl 65

COCKTAILS

Gin Cucumber 9
Spritz 7
Virgin Mojito 7

NOS ALCOOLS

Kir 6
Pastis 4
Farigoulette 7
Gin 7
Whisky 7

VINS AU VERRE

Demandez nos coups de cœur !

VINS ROSES

IGP Domaine de la Grande Courtade » L'Instant » 2019 bio 23

VDP L'Enclos de la chance - Aiguillettes - Gris Rosé 24

AOP Côtes de Provence - Roseline Prestige 30

VINS BLANCS

AOP Costières de Nîmes - Château L'Ermitage « Sainte-Cécile » 2018 25

IGP Pont du Gard - Château Mourgues du Grès « Terre d'Argence » 2018 bio 30

AOP Languedoc - Mas d'Espagnet « Eolienne » 2017 bio 32

AOP Côtes du Rhône - Clos du Caillou 2017 bio 35

Vin de France - Domaine Peyrus 45

VINS ROUGES

IGP Côtes Catalanes - Domaine Olivier Pithon « Mon Petit Pithon » 2018 24

IGP Vin de France - Mas du Chêne - Sangièvese 2018 28

Vin de France Vaucluse - Domaine des Florets « Or Cadre » 2019 21

Costières de Nîmes - Château de Campuget - La Sommelière » 2016 36

AOP Costières de Nîmes - Domaine Kreydenweiss « Les Grimaudes » 2017 bio 28

IGP Pays d'Hérault - Clos Maia « Le Petit Clos » 2018 32

AOP Pic Saint Loup - Domaine Peyrus 2016 45

IGP Côtes Catalanes - Domaine Gauby « Vieilles Vignes » 2014 bio 78

IG Alpillès - Domaine de Trevallon 120

AOP Terrasses du Larzac - Mas Haut Buis « Costa Caoude » 2008 81

AOP Côtes du Roussillon - Clos des Fées « De battre mon cœur s'est arrêté » 2018 55

AOP Pic Saint Loup - Clos Marie « Simon » 2014 69

AOP Corbières - Domaine Maxime Magnon « Rozerta » 2017 60

AOP Languedoc - Domaine Peyre Rose « Sarah Leone » 2009 120

AOP Faugères - Domaine Léon Barral « Jadis » 2017 69

AOP Feugères - Domaine JM Alquier « Les Bastides » 2017 63

AOP Morgon - Domaine Lapierre - Beaujolais 2018 49