



3, rue Taitbout – Paris 9<sup>ème</sup>  
Tel. 01 47 70 21 21 – Fax. 01 73 72 92 48  
Email. [contact@barramundi.fr](mailto:contact@barramundi.fr)

<http://www.barramundi.fr/>

## MENU SAPHIR

### Apéritif classique

**1 apéritif d'accueil / personne**

*Kir ou soft*

Cacahuètes, Olives

### Entrées au choix

Ravioles du Royans au basilic

Salade thaï au poulet, marinade gingembre et citronnelle

Pointes d'asperges vertes, coppa et parmesan

### Plats au choix

Brochettes de poulet fermier façon tikka, riz basmati

Filet de daurade, haricots verts et sel de Guérande

Tartare de bœuf classique ou aller-retour, pommes frites et salade verte

### Desserts au choix

Panna cotta vanille passion

Tiramisu aux spéculoos

Tartare de fruits exotiques

### Boissons repas

1 bouteille de vin / 3 personnes

Vin Rouge : Pays d'Hérault – Moulin de Gassac—Guilhem

Vin Blanc : Pays d'Oc - Moulin de Gassac—Chardonnay

1/2 bouteille d'eau minérale (Evian ou Badoit) / un café / personne



3, rue Taitbout – Paris 9<sup>ème</sup>  
Tel. 01 47 70 21 21 – Fax. 01 73 72 92 48  
Email. [contact@barramundi.fr](mailto:contact@barramundi.fr)

<http://www.barramundi.fr/>

## MENU TOPAZE

### Apéritif classique

**1 apéritif d'accueil / personne**

*Kir ou soft*

Ou

*Coupe de champagne (avec supplément)*

Cacahuètes, Olives

### Entrées au choix

Tartare d'avocat aux écrevisses et coriandre  
Saumon mariné, légumes croquants, huile d'olives et citron yuzu, coulis de cresson  
Supions sautés à la provençale

### Plats au choix

Filet de boeuf « Tigre qui pleure », riz basmati  
Tataki de thon rouge aux deux sésames, fraîcheur thaï  
Gambas snackées et nouilles chinoises au basilic  
Cabillaud rôti, épinards frais sauce vierge

### Desserts au choix

Tartare de fruits exotiques  
Tarte fine aux pommes, glace artisanale au caramel beurre salé  
Moelleux au chocolat, coeur poire

### Boissons repas

1 bouteille de vin / 3 personnes

Vin Rouge : Pays d'Hérault – Moulin de Gassac—Guilhem

Vin Blanc : Pays d'Oc - Moulin de Gassac—Chardonnay

1/2 bouteille d'eau minérale (Evian ou Badoit) / un café / personne