



3, rue Taitbout – Paris 9^{ème}
Tel. 01 47 70 21 21 – Fax. 01 73 72 92 48
Email. 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 de Royan au basilic

Tartare d'avocat aux écrevisses et coriandre

Saumon mariné et confit, légumes crus, huile d'olives et citron yuzu, coulis de cresson

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

Smoothie et tartare de fruits exotiques, granité rhum estragon

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^{ème}
Tel. 01 47 70 21 21 – Fax. 01 73 72 92 48
Email. 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

Salade thaï au poulet, marinade gingembre et citronnelle

Pointes d'asperges vertes, coppa et parmesan

Bar au couteau, poivre de Séchuan et vinaigrette à l'orange sanguine

Supions sautés à la provençale

Plats au choix

Filet de boeuf « Tigre qui pleure », riz japonais

Pavé de saumon label R. d'Ecosse, asperges vertes et blanches en trois façons, caviar d'aubergines

Gambas snackées et nouilles chinoises au basilic

Cabillaud rôti, épinards frais sauce vierge

Desserts au choix

Smoothie et tartare de fruits exotiques, granité rhum estragon

Tarte fine aux pommes, glace artisanale au caramel beurre salé

Moelleux au chocolat, coeur poire

Tiramisu aux spéculoos

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