

# Le Barramundi

Restaurant - Bar Lounge – Club



Entre restaurant, bar et club, entre Afrique et Asie, le Barramundi vous propose depuis mai 1999, un voyage unique, à deux pas de l'Opéra Garnier.

Son atmosphère feutrée crée le cadre idéal pour partager un moment de convivialité autour de plats aux saveurs métissées ainsi qu'une carte de thés et de cocktails d'inspirations lointaines au son de la Chill-out music.

Nous informons notre aimable clientèle que nous ne servons que des produits frais (sauf les gambas (Sri Lanka))

Paiements acceptés :

Visa, American Express, Tickets restaurant (uniquement le midi), Chèque

## Les entrees

RAVIOLES DU ROYANS GRATINEES au basilic et parmesan <i>Fresh ravioli stuffed with basil and parmesan cheese</i>	11 €
POËLÉE DE CHAMPIGNONS, sauce soja et persil <i>Sautéed mushrooms, soy sauce and parsley</i>	12 €
SASHIMI DE BAR A L'ORANGE <i>See bass Sashimi with orange</i>	12 €
TARTARE D'AVOCAT aux écrevisses et coriandre <i>Avocado tartar with crayfish and coriander</i>	14 €
NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES, mousseline de panais et vinaigrette gingembre et miel <i>Roasted Noix de Saint-Jacques with parsnip mousseline, ginger and honey vinaigrette</i>	14 €
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT MAISON, chutney d'oignons rouges <i>Home made "mi-cuit" duck foie gras, red onions chutney</i>	15 €

## Les viandes

SUPREME DE POULET JAUNE, sauce forestière <i>Chicken supreme with mushroom sauce</i>	23 €
FILET MIGNON DE PORC à la moutarde et au miel <i>Pork filet mignon with mustard and honey</i>	23 €
BAVETTE D'ALOYAU (origine France), sauce poivre de Sichuan <i>Sirloin steak with Sichuan pepper sauce</i>	24 €
FILET DE BŒUF "TIGRE QUI PLEURE" <i>« Crying Tigre » beef filet</i>	26 €

## Les poissons

CABILLAUD RÔTI, sauce crustacés <i>Rosted cod fish with crustacean sauce</i>	24 €
PAVE DE SAUMON LABEL ROUGE, sauce citron confit <i>Label Rouge salmon steak, candied lemon sauce</i>	25 €
GAMBAS SNACKEES persillées <i>Parsley grilled gambas</i>	26 €
TATAKI DE THON aux deux sésames <i>Tuna tataki with sesame</i>	26 €

## Les Accompagnements (au choix)

Purée maison, Haricots verts, Epinards, Riz Basmati ou Nouilles chinoises  
*Mashed potatoes, Green beans, Spinach, Basmati rice or Chinese noodles*  
Accompagnement supplémentaire + 5€

## L'option vegan

WOK DE NOUILLES sautées aux légumes - <i>Sauteed noodles and vegetables</i>	19 €
---	------

## Les desserts

CHEESE CAKE aux fruits rouges <i>Red fruits cheese cake</i>	11 €
TIRAMISU aux spéculoos <i>Speculoos tiramisu</i>	11 €
FONDANT AU CHOCOLAT, glace gianduja noisette <i>Chocolate fondant, hazelnut ice cream</i>	11 €
SALADE D'AGRUMES, sirop à la menthe <i>Citrus salad with mint syrup</i>	12 €
TARTE FINE AUX POMMES, glace artisanale au caramel beurre salé <i>Thin apple tart, handmade salty butter caramel ice-cream</i>	12 €
POIRE POCHEE au rooibos, glace yahourt bulgare <i>Pear poched in rooibos tea, yogurt ice-cream</i>	12 €

# Menu de jeuner

Entree + Plat ou Plat + Dessert

30€

## Les entrees

Entree + Plat + Dessert

39€

RAVIOLES DU ROYANS GRATINEES au basilic et parmesan

POÊLEE DE CHAMPIGNONS, sauce soja et persil

SASHIMI DE BAR A L'ORANGE

TARTARE D'AVOCAT aux écrevisses et coriandre

+ 1 €

NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES, mousseline de panais et vinaigrette gingembre et miel

+ 2 €

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT MAISON, chutney d'oignons rouges

+ 3 €

ENTREE DU JOUR

## Les viandes

SUPREME DE POULET JAUNE, sauce forestière

FILET MIGNON DE PORC à la moutarde et au miel

BAVETTE D'ALOYAU (origine France), sauce poivre de Sichuan

FILET DE BŒUF "TIGRE QUI PLEURE"

+ 3 €

## Les poissons

CABILLAUD RÔTI, sauce crustacés

PAVE DE SAUMON LABEL ROUGE, sauce citron confit

GAMBAS SNACKEES persillées

+ 3 €

TATAKI DE THON aux deux sésames

+ 3 €

PLAT DU JOUR

## Les Accompagnements (au choix)

Purée maison, Haricots verts, Epinards, Riz Basmati ou Nouilles chinoises

Accompagnement supplémentaire

+ 5 €

## L'option vegan

WOK DE NOUILLES sautées aux légumes

## Les desserts

CHEESE CAKE aux fruits rouges

TIRAMISU aux spéculoos

FONDANT AU CHOCOLAT, glace gianduja noisette

SALADE D'AGRUMES, sirop à la menthe

TARTE FINE AUX POMMES, glace artisanale au caramel beurre salé

POIRE POCHEE au rooibos, glace yahourt bulgare

# Les Vins Rouges

		Verre	1/2 Bout.	Bout.
<b>Bordeaux</b>				
BORDEAUX - J.Lebeque "Les Allées de Jules"	2018	6 €		25 €
BLAYE - Château Mayne-Vallet	2014			27 €
SAINT GEORGES SAINT EMILION - Château Macquin	2016			35 €
HAUT-MEDOC - Château Maucaillou	2014			41 €
GRAVES - Château Puy Boyrein	2016	8 €		43 €
<b>Loire</b>				
CHEVERNY - Domaine des Huards "Envol"	2017			25 €
SAUMUR CHAMPIGNY- Domaine Dubois	2017	6 €	17 €	29 €
SANCERRE - Domaine Pabiot et fils "La Merisière"	2015			41 €
<b>Languedoc et Roussillon</b>				
PIC-SAINT-LOUP - Château Puech Haut "Le Loup du Pic"	2017			33 €
<b>Rhône et Bourgogne</b>				
COTES DU RHONE - Château Redortier	2016			31 €
BEAUMES DE VENISE - Château Redortier	2013			39 €
GIGONDAS - Domaine Raspail-Ay	2016		24 €	45 €
HAUTES COTES DE BEAUNE - Domaine Delagrangue et Fils	2018			48 €
VOSNE-ROMANEE Vieilles Vignes - Domaine Robert Sirugue	2016			117 €
COTE ROTIE - François Villard "Gallet Blanc"	2017			129 €
<b>Provence et Beaujolais</b>				
COTES DE PROVENCE - Château Sainte roseline "Perle"	2016		16 €	28 €
CHENAS - Domaine Bernard Santé	2018		19 €	34 €
MOULIN A VENT - Domaine Bernard Santé	2016		21 €	38 €
<b>Sud, Sud-Ouest, et vin du monde</b>				
MADIRAN - Château Aricau Bordes	2003			41 €
MENDOZA - Terrazas de los Andes "Malbec"	2016			54 €

# Les Vins Blancs

		Verre	1/2 Bout.	Bout.
<b>Bourgogne</b>				
ALIGOTE - La Chablisienne médaille d'or	2018		17 €	29 €
CHABLIS - Cuvée La Chablisienne	2017		26 €	49 €
<b>Loire</b>				
COUR-CHEVERNY - Domaine des Huards "Romo"	2017			26 €
SANCERRE - Domaine Pabiot et fils "La Merisière"	2018		21 €	41 €
POUILLY FUME - Domaine Pabiot et fils "Les Fines Cailottes"	2018		22 €	45 €
<b>Languedoc et Roussillon</b>				
PAYS D'OC - Moulin de Gassac "Chardonnay"	2019	6 €		23 €
COTES DE GASCOGNE - Caprice de Collombelle	2018	6 €		24 €
COTES DE GASCOGNE DOUX - Soleil Gascon	2018	8 €		29 €

# Les Vins Rosés

*Demandez notre rosé du moment!*

*(Nous consulter)*

*(Nous consulter)*

## **Provence**

COTES DE PROVENCE - Château Sainte roseline "Perle" 2018 6 € 16 € 25 €

## **Loire**

SANCERRE - Domaine Pabiot et fils "La Merisière" 2018 43 €

# Boissons

## Champagnes

	Coupe	Bouteille
Sadi Malot Brut	12 €	70 €
Moët et Chandon	15 €	105 €
Veuve Clicquot		115 €
Dom Pérignon		290 €

## Aperitifs

	Verre
Martini (rouge, blanc, rosé), Suze, Porto, Muscat, Pastis 51, Campari	7 €
Kir vin blanc (cassis, mûre, framboise ou pêche)	7 €
Kir royal (cassis, mûre, framboise ou pêche)	12 €

## Bieres

	25 cl	33 cl	50 cl
Heineken	6 €		10 €
Desperados, Budweiser, Corona		8 €	

## Jus de fruits et Sodas

	Verre
Orange, Ananas, Pamplemousse, Pomme, Tomato, ou Cranberry	7 €
Coca-Cola, Coca-Cola Light ou zéro, Schweppes, ou Sprite	7 €
Red Bull ou Red Bull Light	8 €

## Alcools

*Accompagnements: Soda et jus de fruits 2€, Red Bull 4€*

	Verre
Vodka - Smirnoff	8 €
Gin - Gordon's	8 €
Gin - Tanqueray	9 €
Rhum - Captain Morgan	8 €
Rhum - Pampero Blanco	8 €
Rhum - Pampero Especial	9 €
Cachaça - Leblon	9 €
Tequila - Camino Real	8 €
Whisky - J&B	9 €
Bourbon - Four Roses	9 €
Tennessee - Jack Daniel's	11 €
Whisky - Chivas Regal 12 ans	11 €

## Alcools de degustation

Vodka - Beledere 40%	11 €
Gin - Tanqueray Ten 47,3%	11 €
Gin - Scapegrace 42,2%	13 €
Gin - Scapegrace Gold 57%	14 €
Rhum - Zacapa Solera 23 ans 40%	12 €
Tequila - Don Julio Reposado 38%	12 €
Whisky - Talisker Distillers Edition 45.8%	13 €
Whisky - Knockando 21 ans Master Reserve 43%	14 €

## Digestifs, Liqueurs, Eaux de Vie

Armagnac, Calvados, Cointreau, Get 27, Bailey's, Kalhua, Malibu	9 €
Poire, Mirabelle, Framboise, Vieille Prune	9 €
Cognac Hennessy VSOP	11 €

## Eaux minerales

Evian / Badoit verte ou rouge	33 cl	75 cl
	5 €	6,5 €

# Selection de thees Mariages Freres

The gourmand 11,50€

ROUGE METIS - Thé rouge au pamplemousse rose, baie de sureau, myrtilles, vanille et lavande	7 €
MARCO POLO - Thé vert aux baies rouges, miel et vanille	7 €
BOLERO - Thé noir pêche et abricot	7 €
VANILLE DES ILES - Thé noir traditionnel à la vanille	7 €
PLEINE LUNE - Thé noir aux amandes et épices douces	7 €
WEDDING IMPERIAL - Thé noir au chocolat et caramel	7 €
EARL GREY FRENCH BLUE - Thé Earl Grey fruité, zesté et légèrement fleuri	7 €
MONTAGNE DE JADE - Thé vert aux pommes et fruits exotiques	7 €
THE AU SAHARA - Thé vert à la menthe douce et aux pétales de rose	7 €
FUJI YAMA - Thé vert pour les connaisseurs, cultivé dans la région du mont Fuji	7 €

## Boissons Chaudes

Café, Décaféiné, Noisette	3 €
Double Espresso	5 €
Café gourmand	8,5 €
Café Con Leche	6 €
Cappuccino, Chocolat chaud	7 €
Verveine, Tilleul, Camomille	6 €
Irish Coffee	13 €

# Les Cocktails

MOJITO BULL - Rhum Pampero Blanco (4cl), menthe, citron vert, sucre de canne, angostura, Red Bull	14 €
MOJITO "THE ORIGINAL" - Rhum Pampero Blanco (4cl), menthe, citron vert, sucre de canne, angostura, eau gazeuse	14 €
MOJITO ROSATO PINK - Martini rosato (7cl), menthe, citron vert, sucre de canne, angostura, eau gazeuse	14 €
SPRITZ - Apérol, prosecco, eau gazeuse	14 €
CUBA LIBRE - Rhum Pampero Especial (4cl), Coca, citron vert	14 €
DAÏQUIRI FRAISE - Rhum Pampero Blanco (4cl), citron vert, sirop de fraise, triple sec	14 €
HEMINGWAY DAÏQUIRI - Rhum Captain Morgan, citron vert, sucre de canne	14 €
CARAMBAR COLADA - Rhum Pampero Blanco arangé au carambar, crème de coco, jus d'ananas	14 €
SEX ON THE BEACH - Vodka Smirnoff (4cl), cranberry, ananas, sirop de pêche	14 €
CAÏPIROSKA - Vodka Smirnoff (4cl), citron vert, sucre de canne	14 €
CAÏPIRINHA CRANBERRY - Cachaça Leblon (4cl), citron vert, sucre de canne, cranberry	14 €
SPICY SOUR - Whisky "spicy" (4cl), citron vert, sucre de canne	14 €
TANQUERAY FIZZ - Gin Tanqueray (4cl), citron vert, sucre de canne, eau gazeuse	14 €

# Les Premiums

LE SAINT GERMAIN - Liqueur Saint Germain (3,5cl), Prosecco (5cl), eau gazeuse	16 €
BELVEDERE LE FIZZ - Vodka Belvedere (4cl), Liqueur St Germain (2cl), citron vert, eau gazeuse	16 €
COSMOPOLITAN - Vodka Belvedere (4cl), Cointreau (2cl), jus de cranberry, citron vert	16 €
LE PARIS NEW YORK - Liqueur St Germain (3,5cl), Cointreau (2cl), jus de cranberry, citron vert	16 €
MARTINI ROYAL BIANCO - Martini Bianco (5cl), Champagne, citron vert, feuille de menthe	16 €

# Les sans alcool

SWEET PINK - Banane, fruits rouges, caramel	12 €
COCOMUNDI - Jus d'ananas, jus d'orange, crème de coco	12 €
APPLE MOJITO - Jus de pomme, feuilles de menthe, citron vert, sucre de canne	12 €
EL NINO - Jus d'ananas, jus de citron vert, passion, sirop d'orgeat	12 €
ATOMIC FREEZE - Jus d'ananas, jus de pomme, purée de fruits rouges	12 €
PUSSY CAT - Jus d'orange, jus d'ananas, jus de pamplemousse, grenadine	12 €