

# Barrio

Restaurant de bord de mer

# Pour débiter

## Propositions du Chef

|  |    |
|--|----|
| <b>Gaspacho</b><br>betterave, poire, céleri, gingembre, pomme, basilic thaï  | 12 |
| <b>Salade doucette</b><br>pomme verte, radis rouge, oignon rouge, grenade, copeaux de sbrinz, noix torréfiées, vinaigrette moutarde et mandarine | 15 |
| <b>Bufala fumée</b><br>mozzarella di bufala DOP, oignons grelots et oignons frits, artichauts confits, balsamique ancien                         | 16 |

## Tartares

|  |       |
|--|-------|
| <b>Italien</b><br>boeuf, parmesan, tomates séchées, oignons frais, oignons frits, basilic, balsamique ancien, servi avec toasts      | 19/33 |
| <b>Asiatique</b><br>thon, échalotes, gingembre, piment, purée d'avocat, cacahuètes, vinaigrette asiatique au yuzu, servi avec toasts | 18/31 |

## Ceviche

|   |       |
|---|-------|
| <b>Puro</b><br>dorade, wakame, oignons rouges, piment, coriandre, purée de patate douce, leche de tigre   | 17/29 |
| <b>Crevette "façon aguachile"</b><br>crevettes marinées au pisco, avocat, piment doux, radis, oignons rouges, coriandre, citron grec, vinaigrette au fruit de la passion, leche au piment | 17/29 |

# Pour continuer

## Plats chauds

|   |    |
|---|----|
| <b>Risotto au sbrinz</b><br>sauge, poudre de framboises déshydratées  | 29 |
| <b>Tagliata de bœuf</b><br>onglet à la plancha, pleurotes marinées et grillées,<br>roquette, parmesan, sauce à l'ail noir         | 34 |
| <b>Filet de bar</b><br>à la plancha, salade de chicorée catalogne, bagna cauda  | 35 |
| <b>Poulpe</b><br>grillé à la plancha, olives, citron grec, tomates confites,<br>basilic, pousses de petits pois, sauce aux câpres | 35 |
| <b>Souris d'agneau</b><br>cuisson 24 h, moutarde de dijon, olives grecques kalama-<br>ta, romarin                                 | 39 |

## Poissons & Viandes découpés à la table

(selon disponibilité du jour)  
avec sauce et accompagnement en lien avec le choix

|                          |              |
|--------------------------|--------------|
| <b>Turbot</b>            | 13.-/100g    |
| <b>Bar</b>               | 11.-/100g    |
| <b>Tomahawk de boeuf</b> | 14.50 / 100g |

## Accompagnements

|  |   |
|--|---|
| <b>Pommes de terre tapées</b>                              | 7 |
| <b>Frites de pommes de terre à l'origan</b>                | 7 |
| <b>Cime di rapa sautées</b>                                | 7 |
| <b>Scarola grillée, vierge aux câpres, citron, oignons</b> | 7 |
| <b>Salade d'épinards au parmesan, huile de truffe</b>      | 7 |

# Pour terminer en douceur

## Desserts

|   |      |
|---|------|
| <b>Dessert du moment</b>  | 12.5 |
| <b>Chocolat et noisette</b><br>croquant noisette et fleur de sel, mousse pralinée, noisettes, mousse chocolat noir grand cru, éclats de chocolat noir | 15   |
| <b>Sorbet</b><br>selon le moment  | 4    |

### Provenance

Boeuf / Agneau : Suisse / UK & Irlande  
Pulpe: Portugal  
Truite: Italie  
Saumon : Norvège

Thon : FAO 71/57/51  
Turbot : Espagne / Bar : Grèce  
Dorade : Grèce  
Crevette: Argentine

Pour tous renseignements sur les allergènes, veuillez vous adresser à votre serveur qui vous renseignera sur la présence de ceux-ci dans les plats de la carte.

# Apéritif

|  |    |
|--|----|
| Aperol spritz                              | 12 |
| Hugo                                       | 14 |
| Belsazar – Tonic                           | 14 |
| Pimm's Cup                                 | 15 |
| American                                   | 12 |
| Campari                                    | 8  |
| Campari soda                               | 9  |
| Vermouth Belsazar<br>Dry, White, Red, Rosé | 8  |
| Pastis 51                                  | 8  |
| Pastis Larusée                             | 12 |

# Vins au verre

## Mousseux

|  |        |
|--|--------|
| <b>Prosecco monfumino spumante brut</b><br>Tenuta Amadio – Vénétie DOC                     | 9 / 59 |
| <b>Brut reserve</b><br>Taittinger – Champagne AOC<br>Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier | 15/95  |

## Blancs

|   |        |
|---|--------|
| <b>Proposition du moment</b><br>demandez à votre serveur                                      | 9 / 59 |
| <b>Maias Branco 2021</b><br>Quinta das Maias – DOC Dão – PT<br>Malvasia fina, Encruzado (bio) | 8.5/55 |
| <b>CAU d'en GENIS 2020</b><br>Alta Alella – Barcelone – ES<br>Pansa Blanca (nature)           | 9.5/62 |
| <b>Blanc de Viognier 2021</b><br>Domaine Grand Veneur – Côtes du Rhône – FR<br>Viognier (bio) | 9 / 59 |

## Rosé

|   |        |
|---|--------|
| <b>Love by Léoube 2021-2022</b><br>Château Léoube– AC Côtes de Provence – FR<br>Grenache Noir | 8.5/55 |
|---|--------|

## Rouges

|   |          |
|---|----------|
| <b>Proposition du moment</b><br>demandez à votre serveur  | 9 / 59   |
| <b>Bordeaux Supérieur 2009</b><br>Chateau Bolaire - Bordeaux – FR<br>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot | 9.5/62   |
| <b>Maias Tinto 2021</b><br>Quinta das Maias – DOC Dão – PT<br>Touriga Nacional, Jaen (bio)                    | 8.5 / 55 |
| <b>Pinot Noir 2022</b><br>Les Freres Dutruy – La Côte AOP – CH<br>Pinot noir (biodynamique)                   | 9.5/62   |
| <b>Montepulciato d'Abruzzo 2022</b><br>Fratelli Barba – Abruzzo – IT<br>Montepulciano                         | 9.5/62   |

# Champagnes et Mousseux

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Pet Nat 2020</b><br>Quinta do Javali – Douro - Portugal<br>anciens cépages portugais                 | 45             |
| <b>Minipuça 2019</b><br>Vinyes Singulares – DO Catalogne - Espagne<br>Xarel-Lo                          | 55             |
| <b>La Cuvée Brut</b><br>Laurent Perrier – Champagne AOC<br>Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier        | 99<br>/195 MG  |
| <b>Cuvée Rosé</b><br>Laurent Perrier – Champagne AOC<br>Pinot noir                                      | 180            |
| <b>Millésime 2014</b><br>Maison Tettering – Champagne AOC<br>Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier      | 119            |
| <b>Grand Brut</b><br>Perrier Jouët – Champagne AOC<br>Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier             | 109<br>/219 MG |
| <b>Blanc de blancs</b><br>Ruinart – Champagne AOC<br>Chardonnay   | 199            |
| <b>Belle Époque 2012-2013</b><br>Perrier Jouët – Champagne AOC<br>Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier | 350            |

# Vins Blancs

## Suisse

|  |    |
|--|----|
| <b>L'origine de Mur 2021</b><br>Javet-javet – Vully AOC<br>Chasselas (biodynamique)                        | 65 |
| <b>Villette Grand cru La Combe 2021</b><br>B.-L. Bujard – Lavaux AOC<br>Chasselas (culture traditionnelle) | 55 |
| <b>Chardonnay 2021-2022</b><br>Frères Dutruy – La Côte AOC<br>Chardonnay (bio)                             | 59 |
| <b>Armis 2019</b><br>La Maison du Moulin – La Côte AOC<br>chasselas macéré (biodynamique)                  | 55 |
| <b>#nofilter 2022</b><br>Les vins Porret – Neuchâtel AOC – CH<br>chasselas (bio)                           | 59 |
| <b>Païen 2020</b><br>Thierry Constantin – Valais AOC<br>Païen (culture traditionnelle)                     | 69 |
| <b>Cuvée 1844 2019</b><br>Roland et Karin Lenz – Zürich AOC<br>Viognier (bio)                              | 75 |

## France

|  |    |
|--|----|
| <b>Domaine de l'île blanc 2019</b><br>Porquerolles – Côtes de Provence AOC<br>Vermentino (bio)                           | 72 |
| <b>Blanc Fumé 2021</b><br>Pascal Jolivet – Pouilly Fumé AOC<br>Sauvignon blanc (culture traditionnelle)                  | 85 |
| <b>Les Terres Turones 2018</b><br>D. & Ph. Ivancic – Montlouis sur Loire AOC<br>Chenin blanc (culture traditionnelle)    | 65 |
| <b>Bourgogne Blanc 2020</b><br>Jean-Michel Gaunoux – Bourgogne AOC<br>Chardonnay (culture traditionnelle)                | 79 |
| <b>Montée de Tonnerre 2018</b><br>Domaine Christophe – Châblis 1 <sup>er</sup> cru AOC<br>Chardonnay (culture raisonnée) | 99 |



## Italie

|  |    |
|--|----|
| <b>SP 68 2020</b><br>Arianna Occhipinti - Sicilia DOC<br>Albanello, Moscato d'Alessandria (biodynamique) | 79 |
| <b>Zibibbo 2019</b><br>Cos - IGT Terre Siciliane<br>Zibibbo (biodynamique)                               | 85 |
| <b>Villanova 2018</b><br>Tenuta Maso Corno - Alto Adige DOC<br>Chardonnay (culture raisonnée)            | 85 |

## Portugal

|  |     |
|--|-----|
| <b>Alvarinho 2022</b><br>Vila Nova – Vinho Verde DOC<br>Alvarinho (culture traditionnelle)   | 49  |
| <b>Art Series Orange 2022</b><br>Javali – Douro DO<br>Viosinho, Arinto (biodynamie)  | 55  |
| <b>Xisto Cru Branco 2018</b><br>Luis Seabra Vinhos – Douro DO<br>Rabigato, Codega, Gouveio, Viosinho, Donzelinho branco<br>(culture raisonnée) | 109 |
| <b>Arinto 2021</b><br>Quinta do Pinto – V.R. Lisboa<br>Arinto(culture raisonnée)   | 59  |

## Espagne

|  |    |
|--|----|
| <b>Ekam 2021</b><br>Castell D'encus – DO Costers del Segre<br>Riesling (biodynamie)                                  | 85 |
| <b>Cal Blanco 2020</b><br>Veronica Ortega – Bierzo DO<br>Godello (bio)   | 99 |
| <b>Ultreia 2020</b><br>Raul Perez – Bierzo DO<br>Godello (naturel)   | 75 |
| <b>Tallarol 2019</b><br>Celler de les Aus – Alella Alella DO – ES<br>pansa blanca (bio & sans sulfites)              | 59 |
| <b>Can Marti 2019</b><br>Vinyes Singulares – DO Catalunya<br>Sumoll blanc (naturel)                                  | 65 |
| <b>Cies 2021</b><br>Rodrigo Méndez – Rías Baixas DO<br>Albariño (culture raisonnée)                                  | 59 |
| <b>Mercenario Blanco 2020</b><br>Augalevada – Ribeiro DO<br>Treixadura, Albariño, Torrontés, Palomino (biodynamique) | 65 |
| <b>La Escribana 2020'</b><br>Luis Perez – Cádiz VT<br>Palomino (bio non certifié)                                    | 79 |
| <b>Palo Blanco 2019</b><br>Envinata – Tenerife VM<br>Listan blanco (nature non certifié)                             | 99 |

# Vins Rouges

## Suisse

|  |                   |
|--|-------------------|
| <b>Aime Terre 2022</b><br>Javet-Javet – Vully AOC<br>Pinot noir (biodynamique)                                     | 65                |
| <b>Initial 2014</b><br>Le Petit Château – Vully AOC<br>Diolinoir, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon (biodynamique) | 139               |
| <b>Gamay 2022</b><br>Frères Dutruy – La Côte AOC<br>Gamay (bio)  | 39 (50cl)<br>/ 55 |
| <b>Grain de Velours 2017</b><br>La Maison du Moulin – La Côte AOC<br>Pinot noir, Gamay, Gamaret (biodynamique)     | 79<br>/ 156 MG    |
| <b>Syrah En-là 2022</b><br>Romain Cipolla – Valais AOC<br>Syrah (bio non certifié)                                 | 75                |
| <b>Syrah anastasi 2020</b><br>Thierry Constantin – Valais AOC<br>Syrah (culture traditionnelle)                    | 79                |
| <b>Cornalin aguares 2020</b><br>Thierry Constantin – Valais AOC<br>Cornalin (culture traditionnelle)               | 85                |
| <b>Cuvée 1844 2022</b><br>Roland et Karin Lenz – Zürich AOC<br>Pinot noir (bio)                                    | 75                |
| <b>Cuvée 1844 2022</b><br>Roland et Karin Lenz – Zürich AOC<br>Cabernet franc (bio)                                | 75                |
| <b>Dama Rossa 2020-2021</b><br>Tenuta Luigina – IGT Svizzera Italiana<br>Merlot (culture raisonnée)                | 75                |
| <b>Ronco delle Noci 2020</b><br>Tenuta Luigina – IGT Svizzera Italiana<br>Merlot (culture raisonnée)               | 99                |

## France

|   |                          |
|---|--------------------------|
| <b>Les Perseides 2020</b><br>Domaine de météore – Faugères AOP – FR<br>Syrah, Mourvèdre, Grenache (bio)                                       | 65                       |
| <b>Crozes-Hermitage 2021</b><br>Domaine Bott – Crozes-Hermitage AOC<br>Syrah (bio)  | 75                       |
| <b>Pinot Noir 2020</b><br>Jean-Michel Guillon – Bourgogne AOC<br>Pinot noir (culture traditionnelle)  | 79                       |
| <b>La Croisée 2018</b><br>Domaine de la Cotelleraie – Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOC<br>Cabernet Franc (bio)                                  | 55                       |
| <b>Popcorn Malbec 2020</b><br>Vin Pop – Bordeaux AC<br>Malbec (nature)  | 55                       |
| <b>Château Pontet-Canet 2012</b><br>Pauillac Grand Cru Classé<br>Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Petit verdot (biodynamie)        | 250                      |
| <b>Croix Canon 2016</b><br>Saint-Emilion Grand Cru<br>Merlot, Cabernet franc (culture traditionnelle)   | 120                      |
| <b>Château Marsau x Ronan Bouroullec 2018</b><br>Franc Côtes de Bordeaux<br>Merlot, Cabernet franc (en transition bio)                        | 89                       |
| <b>Château Pédesclaux 2016</b><br>Pauillac<br>Cabernet sauvignon, Merlot, Petit verdot, Cabernet franc<br>(culture traditionnelle)            | 145                      |
| <b>Clos du Clocher 2017</b><br>Pomerol AOC<br>Merlot, Cabernet franc (bio)  | 120                      |
| <b>Duo de Conseillante 2017</b><br>Pomerol AOC<br>Merlot, Cabernet Franc (bio)  | 159                      |
| <b>Château Segla 2016-2015-2015/16</b><br>Margaux AOC<br>Cabernet sauvignon, Merlot, Petit verdot, Cabernet franc<br>(culture traditionnelle) | 65 DM<br>120 B<br>230 MG |

## Italie

|  |                 |
|--|-----------------|
| <b>Barbera 2019</b><br>Cascina Corte – Langhe DOC<br>Barbera (bio)   | 65              |
| <b>Santa Maria 2017</b><br>Tenuta Maso Corno - Alto Adige DOC<br>Pinot Noir (culture raisonnée)                            | 95              |
| <b>Guardoalto 2018-2019</b><br>Tenuta Il Quinto – Toscana / Maremma<br>Cabernet franc, Merlot, Petit Verdo, Syrah (bio)    | 110 B<br>195 MG |
| <b>Robiolo 2020</b><br>Gagliole – Chianti Classico DOCG<br>Sangiovese (bio)  | 59              |
| <b>Gagliole 2019</b><br>Gagliole – Colli Della Toscana Centrale IGT<br>Cabernet Franc, Sangiovese (bio)                    | 95 B<br>189 MG  |
| <b>Colombalo di Montosoli 2017</b><br>Tenuta Baricci – Brunello di Montalcino DOC / Toscane<br>Sangiovese (traditionnelle) | 149             |
| <b>Mezzanotte 2021</b><br>Morella – IGT Puglia<br>Primitivo (biodynamique)   | 65              |
| <b>Nebbiolo 2021</b><br>Podere Cellario - DOC Langhe<br>Nebbiolo (nature)  | 65              |
| <b>SP 68 2021</b><br>Arianna Occhipinti - Sicilia DOC<br>Frappato, Nero d'Avola (biodynamique)                             | 69              |
| <b>Frappato 2021</b><br>Arianna Occhipinti - Sicilia DOC<br>Frappato (biodynamique)  | 89              |
| <b>Siccagno 2020</b><br>Arianna Occhipinti - Sicilia DOC<br>Nero d'Avola (biodynamique)                                    | 89              |
| <b>Carnasciale 2018</b><br>Il Carnasciale - IGT Toscana<br>Caberlot (bio)  | 149             |

## Espagne

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Gotes 2019</b><br>Portal del Priorat – Priorat DO<br>Carignan, Grenache noire, Syrah (biodynamique)                                  | 65             |
| <b>Taganan P. Margalagua 2019</b><br>Envinata – Tenerife VM<br>Negramol, Listan Negro, Listan Blanco (biodynamique)                     | 109            |
| <b>Tot Negre 2021</b><br>Celler Tuets – Alto Camp Do Catalunya<br>Syrah, Tempranillo (nature)   | 65             |
| <b>Siuralta 2018</b><br>SiurAlta Vinsnus – Montsant DO<br>Grenache noir, Trepal (nature)  | 59<br>/ 105 MG |
| <b>Senda de Lenadores 2019</b><br>Pago Aylès – Aylès VP<br>Garnacha, Tempranillo (bio)  | 59             |
| <b>Portela do Vento 2018</b><br>Daterra Viticultores – Ribeira Sacra DO<br>Mencia, Alicante bouschet, Merenzao, Mouraton (biodynamique) | 65             |
| <b>El Primer Vuelo 2019</b><br>Bodegas Valdeomonjas – Ribera del Duero DO<br>Tinto fino (biodynamique)                                  | 99             |
| <b>La Vitoriana 2017</b><br>Bodegas La Vizcaina Raul Perez – Bierzo DO<br>Mencia (biodynamie non certifiée)                             | 89<br>/ 179 MG |

## Portugal

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Indigena 2019-2020</b><br>Herdade do Rocim – DOC Alentejano<br>Alicante buscet (bio)                                | 59             |
| <b>Olho de Mocho Reserva 2016</b><br>Herdade do Rocim – DOC Alentejano<br>Alicante buscet, Trincadeira (bio)           | 65<br>129 / MG |
| <b>Herdade do Moinho 2015</b><br>Bodegas Ribafreixo – DOC Alentejano<br>Alicante buscet (culture traditionnelle)       | 99             |
| <b>Touriga Nacional 2010</b><br>Quinta de lemos – DOC Dao<br>Touriga nacional (culture raisonnée)                      | 99             |
| <b>Alias Tinto 2016</b><br>V Puro – Bairrada DOC<br>Baga (culture raisonnée)   | 89             |
| <b>Lapso 2018</b><br>Sidonio de Sousa – Bairrada DOC<br>Baga, Merlot (culture raisonnée)                               | 65<br>129 / MG |
| <b>Clos Fonte do Santo Cherry 2020</b><br>Quinta do javali – DOC Douro<br>Assemblage de vieilles vignes (biodynamique) | 75             |
| <b>Clos Fonte do Santo Blue 2017</b><br>Quinta do javali – DOC Douro<br>Asemblage de vieilles vignes (biodynamique)    | 99             |
| <b>Simbolo 2015</b><br>Poças Junior – DOC Douro<br>Assemblage vieilles vignes (culture raisonnée)                      | 120            |

# Spiriteux

## Rhum

4 cl

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Chairman's spicy                 | 10 |
| Clement select barrel (agricole) | 12 |
| Malteco 15                       | 13 |
| Zacapa 23                        | 15 |
| Compagnie des indes - guyane     | 16 |
| Zacapa XO                        | 25 |

## Whisky

4 cl

|                 |    |
|-----------------|----|
| Matsui mizunara | 25 |
| Matsui peated   | 25 |
| Matsui sakura   | 25 |
| Arran 10        | 13 |
| Lagavulin 8     | 16 |
| Oban 14         | 15 |
| Tallisker storn | 12 |
| J. W. Black     | 11 |
| Bulleit bourbon | 10 |
| Bulleit rye     | 12 |

## Vodka

4 cl

|           |    |
|-----------|----|
| Ketel one | 10 |
| Ciroc     | 12 |
| Wildehora | 13 |



## Tequila, Mezcal, Pisco, Cachaca

4cl

|                        |      |
|------------------------|------|
| Pasote anejo           | 18   |
| Pasote blanco          | 15   |
| Don julio blanco       | 10   |
| Don julio reposado     | 12   |
| Mezcal casamigos       | 16   |
| Mezcal bosal           | 19   |
| Mezcal vida            | 13.5 |
| Pisco acholado demonio | 10   |
| Cachaca velho barreiro | 8    |

## Eaux de vie, Grappa, Cognac, Armagnac, Brandy

2/4cl

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Morand Williamine    | 6/11   |
| Morand Abricotine    | 6/11   |
| Morand Vieille Prune | 6/11   |
| Grappa 18 lune       | 6.5/12 |
| Marolo moscato 12    | 6/11   |
| Marolo barbera       | 6.5/12 |
| Remy martin 1738     | - /15  |
| Armagnac daroze 8    | - /14  |

## Liqueurs

4cl

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Limoncello capri                    | 8  |
| Amaretto adriatico                  | 10 |
| Amaretto lait d'amande              | 10 |
| Bailey's                            | 8  |
| Audemus orange - feuille de figuier | 9  |