

LA CARTE



Le Barbier qui fume Vieux Lille



Click & Collect

COMMANDEZ...

EMPORTEZ !



www.lebarbierquifume.fr



Notre spécialité

Un fumage lent au bois de hêtre
qui conserve aux aliments toutes leurs vitamines et nutriments,
et leur procure un goût et une tendreté unique !

Spécialité



Fumaisons

Liste des allergènes disponible sur demande

Les Apéritifs

Kir vin blanc, 12cl	4,50€
(Mûre, pêche, cassis, violette)	
Kir royal, 12cl	8,50€
Ricard, 2cl	4,50€
Picon vin blanc, 12cl	4,90€
Picon bière, 25cl	4,90€
Campari, 4cl	4,50€
Martini blanc ou rouge, 5cl	4,50€
Porto blanc ou rouge, 5cl	4,50€
Vodka Absolut, 4cl	6€
Gin Beefeater, 4cl	6€

Les Sodas

Coca-Cola, 33cl	3,90€
Coca-Cola zéro, 33cl	3,90€
Schweppes Tonic, 25cl	3,90€
Schweppes Agrumes, 25cl	3,90€
Ice tea pêche, 25cl	3,90€
Orangina, 25cl	3,90€

Les Jus de fruits

Orange, 25cl	3,90€
Abricot, 25cl	3,90€
Ananas, 25cl	3,90€
Pomme, 25cl	3,90€
Tomate, 25cl	3,90€

Les Eaux

¼ Vittel, 25cl	2,80€
Evian, Badoit, 50cl	3,60€
Evian, Badoit, 100cl	4,80€
Perrier, 33cl	3,90€
Sirop à l'eau (¼ Vittel), 25cl	3€
Supplément sirop	0,20€

Les Cocktails

Américano	8,50€
Campari, Martini blanc, Martini rouge, Gin	
Spritz	7,50€
Apérol, Prosecco, quartier d'orange, eau gazeuse	

Les Digestifs

Eaux de vie, 4cl	
Fleur de bière	6,90€
Poire Williams	6,90€
Genièvre de Houille carte noire	8€

Liqueurs, 6cl

Get 27, Get 31, Baileys, Amaretto	6,90€
---	-------

Grands Classiques, 4cl

Calvados 10 ans d'âge	
XO Delaître	7,50€
un vieillissement de 10 ans en fûts de chêne qui lui a conféré de subtils arômes de fruits mûrs finement fondus avec un boisé léger	

Rhum Reserva Diplomatico	8€
Arômes dominés par les fruits secs (poire, pomme, pruneau) avec des pointes de vanille	

Cognac VSOP Rémy Martin	10€
Goût fruité et arômes de réglisse	

Armagnac 12 ans, Laubade	10€
Notes de fruits confits et vanille pour finir sur des notes d'épices	

Les Boissons chaudes

Expresso, décaféiné	2,40€
Grand expresso, grand décaféiné	4€
Capuccino	4,50€
Thé, infusion	4€
Irish coffee	8,50€
Supplément lait	0,20€



Les Mousses du Barbier

A la pression :

La Roman Pils, 5% 25cl .. 3,50€
 Pils sélection du Barbier 50cl .. 5,50€

L'Angélus, 7% 25cl .. 4,50€
 50cl 8€

La Queue de Charrue 25cl 5€
 Ambrée, 5,2% 50cl 9€

En bouteille :

La Trappe Blanche, 5,5% 33cl .. 7,50€

La Kasteelbier rouge, 8% 33cl .. 7,50€

La Queue de Charrue 33cl .. 7,50€
 Triple, 9%

En canette :

La Ramon, 0,3% 33cl .. 6,20€
 Bière sans alcool

La cave à Whiskies, 4cl

Irish whiskey

Jameson premium 6,50€

Un goût rond et moelleux

Scotch Whisky (Blended malt)

Chivas regal 12 ans 7,50€

Douceur fruitée avec notes de pommes
 et miel et une pointe de fumée

Straight Bourbon

Maker's Mark 8,50€

Puissant et aromatique avec des notes
 de fruits secs (noix, raisin secs)
 et de prune

Scotch Whisky (Single malt)

Jura 10 ans 9,50€

Frais et onctueux sur des pointes
 de canelle et gingembre

Whisky Japonais (Blended malt)

Nikka Days 9,50€

Subtil assemblage de whiskies de grains,
 légèrement tourbé, doux et fruité

Scotch Whisky (Single malt)

Lagavulin 16 ans 12€

Tourbé, révèle au fur et à mesure des
 notes marines (poisson fumé, iode)
 sur fond de réglisse

Les Vins Rouges,

	Verre 12cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
Bordeaux			
Bordeaux AOP, Château Tour le Pin Famille Fournier	6€	22€	30€
Moulis-en-Médoc AOP, " L'Oratoire de Chasse-Spleen " Second Vin du Château Chasse-Spleen			57€
Côtes du Rhône			
Côtes du Rhône AOP, " Le Mourre de l'Isle " Vignobles David. 	6,50€	24€	33€
Saint Joseph AOP, " Les Vins de Vienne " Cuilleron / Gaillard / Villard			41€
Bourgogne			
Bourgogne AOP, " Coteaux Bourguignons " Louis Jadot	7,50€	28€	39€
Bourgogne AOP, " Couvent des Jacobins " Louis Jadot			46€
Mercrey AOP, " Clos des Corvées " Château d'Étroyes			49€
Loire			
Chinon AOP, " Les Galets " Château de la Bonnelière. 	6,50€	24€	33€
Languedoc-Roussillon			
Saint Chinian AOP, " La Balade " Les Domaines Robert Vic	5,50€	20€	28€
Vin de France			
" Canopée ", Vignobles David Vin Nature sans soufre ajouté. 	6,50€	24€	33€

Les Vins Blancs,

	Verre 12cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
Bourgogne			
Bourgogne AOP, " Couvent des Jacobins " Louis Jadot.			43€
Côtes du Rhône			
Côtes du Rhône AOP, " Nature " Famille Perrin Château de Beaucastel 			30€
Languedoc-Roussillon			
IGP Pays d'Oc, " Fleur de Sel " Chardonnay Vignobles David  ...	6€	22€	30€
IGP Cévennes, " Le Sauvignon de Demain " Domaine Gournier.	6€	22€	30€
Pacherenc du Vic-Bihl AOP, " Comte d'Orion " Moelleux	7€	26€	36€

Les Vins Rosés,

	Verre 12cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
Corse			
IGP Ile de Beauté, " Casa Rossa "	4,50€	16€	22€
Languedoc-Roussillon			
IGP Pays d'Oc, " Paradis " Domaine Preignes Le Vieux.			28€

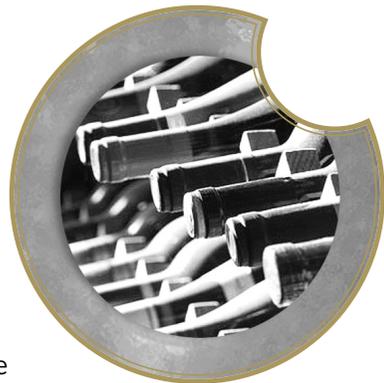
Champagne,

Veuve Pelletier, Brut

12 cl, au Verre	9€
75 cl, Bouteille	48€

AOP = Appellation d'Origine Protégée
 IGP = Indication Géographique Protégée
 = Agriculture Biologique, Agriculture France

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération





Le Barbier qui fume

La charcuterie

fabrication Le Barbier qui fume®

La Saucisse sèche apéritive

... nature, fumée ou chorizo

3€/pièce

L'Assiette de Charcuteries

Assortiment de charcuteries maison à partager,
tranchées à la commande pour un maximum
de fraîcheur et de goût

18,50€



Les mises en bouche

pour accompagner l'apéritif...

Ailerons de poulet fumés
sauce barbecue 7,50€/3 pièces
10,50€/5 pièces

Croquettes de mortadelle
au jambon fumé 8,50€/2 pièces
sauce gribiche 11€/3 pièces

Travers de porc fumé
sauce barbecue 10,50€/pièce

Les Entrées

La Terrine du Barbier
... porc, foie de volaille, genièvre et endives braisées 9,50€

L'Os à moelle au thym
... et à la fleur de sel fumée 14,50€

L'Assiette de truite fumée
... fumé par le Barbier 16,80€





Le Barbier qui fume

Notre spécialité

Un fumage lent au bois de hêtre qui conserve
aux aliments toutes leurs vitamines et nutriments,
et leur procure un goût et une tendreté unique !



La Saucisse Polonaise à la Marjolaine

La " Kielbasa biala swiateczna " est une saucisse blanche fabriquée
en Pologne au moment des fêtes.

Elaborée à la main par notre charcutier, cuite dans un boyau naturel,
cette saucisse possède un goût inimitable du fait de la marjolaine
qu'elle contient. Servie accompagnée d'une crème de lard fumé,
elle vous séduira par ses arômes aux notes slaves.

Servi accompagné d'une crème de lard fumé

16,50€



Le Fish and Chips

Préparé à partir de dos de cabillaud ou d'églefin selon arrivage, ces poissons à la chair ferme et délicate se prêtent parfaitement à un fumage à froid qui va durer 2h.

Recouvert d'une tempura à base de bière, farine et blanc d'œuf puis frit ... Simple et savoureux !

Accompagné de frites et d'une sauce gribiche 17,50€



Le Pain Pita au Pastrami, sauce tzatziki

C'est dans la pointe de poitrine de bœuf que nous sélectionnons le morceau qui sert à la fabrication de notre pastrami.

Agrémenté de salade romaine, d'oignon et d'une sauce tzatziki à base de concombre et de yaourt dans la plus pure tradition culinaire grecque, il garnit un pain Pita fait à façon par notre boulanger.

On imagine la Grèce, son soleil et ses rivages... 17,50€



Le Welsh Complet au Jambon fumé

On ne présente plus ce plat gallois dont les gens du Nord raffolent.

Elaboré minute avec le meilleur cheddar, fondu sur une tranche de pain de mie moutardée trempée dans la bière et recouverte de notre jambon fumé, le tout est gratiné avant de recevoir un œuf au plat par-dessus.

Amicalement bon ! 17,90€



Garniture au choix :

Frites, Salade, Gratin dauphinois, Tatin d'endive, Tatin de tomate

Supplément garniture 3,50€

Supplément sauce 1,50€



Les Aiguillettes de Canard au piment d'espelette

Saumurées puis placées en fumage à froid durant 2h, les aiguillettes à l'instar du magret se prêtent parfaitement à la cuisson au fumoir. Servies rosées, vous les savourerez sans en perdre un morceau.

Garniture au choix

18,50€



Le Tartare de Filet d'Anvers coupé au couteau

La préparation de cette viande fumée à froid durant 72h, procure à cette pièce de boeuf un goût frais et délicat. Coupée au couteau, puis préparée en Tartare, elle est finement agrémentée d'ail doux, brisures de pistaches et piment d'espelette.

Garniture au choix

19,00€



L'Onglet de Bœuf à l'échalote

Véritable " Morceau du Boucher " de par la difficulté que ce dernier a de le détailler, cette pièce de boeuf fumée à froid durant 2h puis saisie au beurre, ravira les amateurs de viande rouge !

Accompagné d'une tombée d'échalotes

Garniture au choix

20,50€



Garniture au choix :

Frites, Salade, Gratin dauphinois, Tatin d'endive, Tatin de tomate

Supplément garniture

3,50€

Supplément sauce

1,50€



La Brochette du Boucher à la crème de lard fumé

Viande de bœuf de race bouchère, fumée à froid durant 4h, soigneusement tranchée et piquée en brochette avec alternance de poivrons, pour un goût et un fondant qui ravira les amateurs de viande rouge et de barbecue l'été !

Accompagné d'une crème de lard fumé

Garniture au choix

20,90€



Les Travers de Porc, sauce piquante

Des Plats de Côtes saumurés, cuits en fumage à chaud durant 6h. Vous ne bouderez pas les plaisirs de cette viande si goûteuse qu'on s'en lèche encore les doigts.

Accompagné d'une sauce barbecue maison

Garniture au choix

21,50€



Le Gravlax de Truite fumée, sauce yaourt à la grecque

De magnifiques filets de Truite confits en gravlax et fumés sur peau à froid durant 2h.

Vous succomberez à la fraîcheur et au fondant de cette préparation très Nordique. Pain suédois et sauce à la grecque.

Tout simplement savoureux !

Garniture au choix

22,50€



Garniture au choix :

Frites, Salade, Gratin dauphinois, Tatin d'endive, Tatin de tomate

Supplément garniture

3,50€

Supplément sauce

1,50€



Le Tartare de Truite crue et Truite fumée

Bien moins grasse que le saumon, cette truite d'origine française, se distingue par la délicatesse de sa chair lorsqu'elle est servie crue et la finesse de ses arômes lorsqu'elle est délicatement fumée.

L'association des deux pour moitié, tout juste agrémenté d'un peu d'huile d'Olive et d'un filet de citron, vous surprendra par son étonnante et persistante fraîcheur en bouche.

Garniture au choix

24€



Le Filet d'Anvers et son Camembert au lait cru

Du Rond de Gîte salé au sel sec puis fumé à froid durant 72h; voilà le secret de cette spécialité d'Anvers que les anversois nous envoient. Tranché finement et accompagné d'un Camembert tout fumant et coulant, vous en fondrez de plaisir !

Accompagné d'une salade aux noix

24,90€



Garniture au choix :

Frites, Salade, Gratin dauphinois, Tatin d'endive, Tatin de tomate

Supplément garniture

3,50€

Supplément sauce

1,50€

Les Salades et Tartares



La Salade Caesar

Blancs de poulet fumés, oeuf dur, croûtons ailés,
... sauce blanche

15,30€

La Salade de truite fumée

... sauce tzatziki

18,30€

Le Tartare de Filet d'Anvers

... spécialité du Barbier qui fume
Garniture au choix

19€

Le Tartare de truite crue et truite fumée

... coupé au couteau
Garniture au choix

24€

Pour les moins de 12 ans

Ailerons de poulet fumé

9,50€

ou

Croquettes de mortadelle au jambon fumé

ou

Fish and chips

Cabillaud ou églefin, selon arrivage

Garniture au choix



Garniture au choix :

Frites, Salade, Gratin dauphinois, Tatin d'endive, Tatin de tomate

Supplément garniture

3,50€

Supplément sauce

1,50€



Le Barbier qui fume

Desserts Maison



L'île flottante
... aux amandes fumées

6,80€

Le Pain perdu à la cassonade
... souvenir d'enfance

7,50€

La Crème caramel au beurre salé
... à la fleur de sel fumée

7,50€

La Tarte citron

7,80€

La Tarte Tatin, glace vanille
... aux pommes fumées caramélisées

7,80€



Les Gaufres

Sucre glace...	4€
Caramel beurre salé...	5€
Chocolat...	5€
Supplément chantilly	1,50€
Supplément chocolat	1€

Les Glaces et Sorbets

La Boule de sorbet ou de glace ... demandez nos parfums	3€
Le Colonel	8,50€
Le Chocolat Liégeois	10€
Le Café Liégeois	10€
La Dame Blanche	10€





Click & Collect

COMMANDEZ...

EMPORTEZ !



www.lebarbierquifume.fr



Notre spécialité

Un fumage lent au bois de hêtre
qui conserve aux aliments toutes leurs vitamines et nutriments,
et leur procure un goût et une tendreté unique !

Le Barbier qui fume
69 rue de la Monnaie, Lille
03 20 06 99 35

www.lebarbierquifume.fr