

## Menu du marché

seulement le midi du mardi au vendredi

Plat seul	14.00
Entrée + plat <u>ou</u> plat + dessert	16.50
Entrée + plat + dessert	19.50

## Tapas à partager ou non...

Planche charcuterie	20	Gyoza poulet	11
Planche mixte charcuterie/fromage	24	Aiguillettes de volaille	9
Planche du Barbara mixte tapas	30	Falafel	9
Oignon rings et boule de mozza (7 pièces de chaque)	8	Pinsa margharita	10
Camembert de bufflone au four	8	Pinsa truffe	12

## Entrées

Salade italienne	16.50
<i>Salade, tomate, burrata, jambon cru, parmesan, vinaigre balsamique</i>	
Salade César	14.50
<i>Salade iceberg, sauce César, aiguillette de volaille panées, tomates, parmesan</i>	
Pâté croûte de pintade aux morilles	16.00

## Plats

Burger Barbara	18.00
<i>Pain boulangerie Margand, steak, bacon, cheddar, salade, tomate, oignon rouge, sauce secrète</i>	
Burger poulet	18.00
<i>Pain boulangerie Margand, poulet, cheddar, salade, tomate, oignon rouge, sauce secrète spicy</i>	
Lasagne de la mama	18.00
Saumon gravlax du chef	22.00
<i>Servi avec frites maison et salade</i>	
Dos de cabillaud	22.00
<i>Légumes de saison et son huile vierge</i>	
Andouillette Châtillonnaise	22.00
<i>Servie avec frites maison et salade</i>	
Linguines à la truffe	22.00
<i>Jambon cru, copeaux de parmesan, roquette et huile de truffe</i>	
Tentacules de poulpe grillé 	
<i>au nduja (sauce piquante)</i>	
<i>servi avec une purée maison et vierge de légumes</i>	25.00
Faux filet charolais	26.00
<i>Servi avec frites maison et salade</i>	

## Calzones

Parisienne	15.00
<i>Base tomate San Marzano, champignons frais, jambon blanc grand biscotto, mozzarella fior di latte, tomates cerises.</i>	
Montagnard	15.00
<i>Base crème, gorgonzola, chèvre, taleggio, mozzarella fior di latte jambon blanc grand biscotto.</i>	
Tartufata	15.50
<i>Base crème de truffe mozzarella fior di latte, jambon blanc de truffe grand biscotto, champignon frais, parmigiano.</i>	

## Pizzas

Bambino	8.50
<i>Base tomate San Marzano, mozzarella fior di latte.</i>	
<i>Après cuisson : jambon blanc grand biscotto, origan.</i>	
Margharita	12.50
<i>Base tomate San Marzano.</i>	
<i>Après cuisson : huile d'olive extra vierge, mozzarella di buffala, feuille de basilic, origan.</i>	
Reine	14.00
<i>Base tomate San Marzano, mozzarella fior di latte.</i>	
<i>Après cuisson : jambon blanc grand biscotto, champignons frais et origan.</i>	
Chèvre/miel	14.50
<i>Base crème, mozzarella fior di latte, chèvre.</i>	
<i>Après cuisson : miel, noix.</i>	
4 Fromages	14.90
<i>Base tomate San Marzano, chèvre, taleggio, gorgonzola, mozzarella fior di latte.</i>	
Savoyarde	14.90
<i>Base crème, pommes de terre, lardons, oignons cuisinés, taleggio, mozzarella fior di latte.</i>	
Pepperoni	15.50
<i>Base tomate San Marzano, pepperoni, mozzarella fior di latte.</i>	
<i>Après cuisson : miel épice.</i>	
Burger	16.50
<i>Base tomate San Marzano, viande hachée, mozzarella fior di latte.</i>	
<i>Après cuisson : sauce burger, cornichons, oignons frits.</i>	
Napoli	17.00
<i>Base tomate San Marzano.</i>	
<i>Après cuisson : tomates confites, jambon de Parme 24 mois, roquette, mozzarella di buffala, crème de vinaigre balsamique, copeaux de parmigiano.</i>	
Chicago	17.00
<i>Base tomate San Marzano, viande hachée, pepperoni, mozzarella fior di latte</i>	
<i>Après cuisson : oignons frits, sauce barbecue</i>	
Truffe	18.00
<i>Crème de truffe, mozzarella fior di latte.</i>	
<i>Après cuisson : roquette, burrata, jambon blanc de truffe grand biscotto et huile de truffe.</i>	
Burrata	18.00
<i>Base tomate San Marzano.</i>	
<i>Après cuisson : jambon de Parme 24 mois, burrata, huile d'olive extra vierge, roquette, tomates confites, copeaux de parmigiano.</i>	
Suppléments	
Œuf	1,00
Viande ou charcuterie	3,00
Fromage	2,50

## Menu enfant

12

Tenders + frites  
ou pizza bambino  
Dessert glace enfant

## Desserts

Pot de glace	6
<i>Vanille, chocolat, fraise, pistache, noisette.</i>	
Tiramisu café	8
Crème brûlée	8
Cookie du Barbara mi-cuit	9
Girelle au Nutella	8
Café gourmand	8
Brioche façon pain perdue avec glace vanille	8



# Barbara

### HORAIRES

Mardi 12h00 - 14h30 / 17h00 - 00h00  
Mercredi 12h00 - 14h30 / 17h00 - 00h00  
Jeudi 12h00 - 14h30 / 17h00 - 01h00  
Vendredi 12h00 - 14h30 / 17h00 - 01h00  
Samedi 17h00 - 01h00

### BARBARA

395, rue Pierre Poivre - 01330 Villars les Dombes  
Tél. 04 72 25 42 41



le barbara



lebarbara\_restaurantfestif