O'BAREUZAI

L'ESPRIT BISTROT SUR LA PLACE

Suivez-nous sur Instagram
OBAREUZAI

LA FORMULE DU MIDI

- voir l'ardoise,
sauf week-ends et jours fériés -

Lunch formula - see slate -

ENTRÉE + PLAT
Starter + main course

OU / or

PLAT + DESSERT
Main course + dessert

17€

,

LA FORMULE COMPLÈTE **20€**
Complete formula

LE PLAT DU JOUR **13€**
Daily special

MENU BOURGUIGNON / BURGUNDIAN MENU 29,00

- 6 escargots ou œuf Époisses ou meurette
  6 snails or poached egg in wine sauce or with Epoisses
- Bœuf bourguignon, tagliatelles
  Burgundian beef, tagliatelle

  ou

  Suprême de volaille, sauce à la moutarde, tagliatelles
  Chicken supreme with mustard sauce and tagliatelle
- Fromage ou Pavlova bourguignonne au cassis
  Cheese or Burgundian pavlova with blackcurrant

MENU ENFANT / KIDS MENU 9,50

- Croustillant de poulet, sirop à l'eau, dessert surprise
  Crispy chicken, water syrup, surprise dessert

PLANCHES / BOARDS

- Plancha de charcuterie / Charcuterie board 20,00
- Plancha de charcuterie et fromage / Cheese and charcuterie board 23,00
- Plancha apéro - pour 2 : croustillant poulet et dip, charcuterie, frites / Appetizer board : crispy chicken and dip sauce, charcuterie, french fries 25,00

SANS OUBLIER / SUPPLEMENT

- Frites / French fries 3,50
- Frites avec topping / French fries with topping
  - cheddar / cheddar 7,50
  - cheddar, oignons frits et bacon / cheddar, fried onions and bacon 9,50

ALORS, ON MANGE !

- Escargots par 6 / par 12 / Snails - 6 or 12 — 7⁰⁰ / 14⁰⁰

EN ENTRÉE

- 2 œufs Époisses ou meurette — 10⁰⁰
  Poached eggs in wine sauce or with Epoisses

EN PLAT

- 3 œufs Époisses ou meurette et leurs frites — 16⁰⁰
  Poached eggs in wine sauce or with Epoisses and french fries
- Soupe à l'oignon gratinée / Onion soup — 10⁰⁰
- Salade Caesar poulet ou saumon — 16⁰⁰
  Caesar salad with chicken or with salmon
- Croque-Monsieur, frites, salade / Croque-Monsieur, french fries, salad — 15⁰⁰
- Bagel saumon, frites, salade / Bagel with salmon, french fries, salad — 17⁰⁰
- Burger cheddar, frites / Cheddar burger, french fries — 18⁰⁰
- Coquillettes à la crème de Reblochon et jambon blanc — 16⁰⁰
  Coquillettes with Reblochon cream and white ham
- Suprême de volaille à l'Époisses, tagliatelles — 19⁰⁰
  Chicken supreme with Epoisses sauce, tagliatelle
- Tartare de bœuf, frites, salade / Beef tartare, french fries, salad — 18⁰⁰
- Entrecôte, sauce Époisses ou moutarde, frites, salade — 25⁰⁰
  Rib steak, Epoisses or mustard sauce, french fries, salad
- Bœuf bourguignon, tagliatelles / Burgundian beef, tagliatelle — 18⁰⁰
- Saucisse de Morteau, écrasée de pommes de terre, Cancoillotte à l'ail — 18⁰⁰
  Morteau sausage, home made mashed potatoes, garlic Cancoillotte
- Saumon, écrasé de pommes de terre, sauce moutarde — 19⁰⁰
  Salmon, home made mashed potatoes, mustard sauce

FROMAGES / DESSERTS / CHEESE / DESSERT — 7,50

- Assiette de fromages affinés / Refined cheese platter
- Fromage blanc nature ou coulis de fruits rouges
  White cheese bare or with red fruit coulis
- Vacherin glace vanille, coulis de cassis
  Vacherin vanilla ice cream, blackcurrant coulis
- Crème brûlée à la vanille / Vanilla „crème brûlée"
- Cheesecake à la myrtille / Blueberry cheesecake
- Moelleux au chocolat, glace vanille / Chocolate cake, vanilla ice
- Dessert „coup de cœur" du jour - selon disponibilité
  "Favorite" dessert of the day - subject to availability
- Café gourmand / Gourmet coffee — 8,50

GLACES ET SORBETS / ICE CREAM AND SORBETS

- Vanille, chocolat, caramel, café, fraise, framboise, citron, cassis, passion / vanilla, chocolate, caramel, coffee, strawberry, raspberries, lemon, blackcurrant, passionfruit
  - 1 boule / 1 scoop — 2,50
  - 2 boules / 2 scoops — 4,50
  - 3 boules / 3 scoops — 5,80

Supplément chantilly / extra whipped cream — 1,20

CRÊPES ET GAUFRES DE LIÈGE

- Sucre — 3,50
- Nutella, confiture, chantilly, chocolat ou caramel — 4,50
- Chocolat + banane — 5,50
- Grand Marnier — 6,00

P'TIT DEJ

- Café, thé ou chocolat au choix — **8,50**
  Avec jus d'orange, croissant, pain, beurre et confiture

P'TIT-DEJ ANGLAIS

- Café, thé ou chocolat au choix — **9,90**
  Œuf brouillé et bacon, pain, jus d'orange,
  beurre et confiture
- Croissant — **1,90**
- Pain, beurre, confiture — **3,50**

LES BOISSONS FRAÎCHES

LAIT

- Lait froid — 2^{60}
- Lait froid - sirop au choix - — 2^{90}

SODAS

- Coca, Coca Zéro, Coca Cherry - 33 cl - — 4^{20}
- Schweppes, Schweppes agrumes - 20 cl - — 4^{20}
- Sprite - 25 cl - — 4^{20}
- Fuze Tea pêche - 25 cl - — 4^{20}
- Fanta orange - 25 cl - — 4^{20}
- Orangina - 25 cl - — 4^{20}
- Oasis Tropical - 25 cl - — 4^{20}
- Badoit rouge - 33 cl - — 4^{20}
- Sirop à l'eau - 35 cl - — 2^{90}
- Limonade - 35 cl - — 3^{20}
- Diabolo - 25 cl - — 3^{50}

EAUX MINÉRALES

	33 cl	50 cl	1l
Evian	3,30	4,00	5,00
Badoit		4,00	5,00
Supplément sirop ou rondelle			0,30

JUS DE FRUITS

- Jus pressé — 5,50
  Au choix : orange, citron
- Jus de fruits PAGO - 20 cl - — 3,90
  Au choix : Ace, pomme, orange, fraise, tomate...

CIDRES - 33 cl -

- Forrer BRUT — 4,50

BIÈRES

	25 cl	50 cl
Tuborg	3,50	6,50
Grimbergen blonde	4,50	8,00
Grimbergen rouge	4,50	8,00
La Bête - ambrée	4,50	8,00
Brooklyn Defender IPA	4,50	8,00
Bières pression du moment	4,50	8,00
Picon	4,50	8,00
Panaché	3,50	6,50
Monaco	3,80	7,00

LES VINS

	Verre	Pichet 25 cl	Pichet 50 cl	Pichet 75 cl
VINS ROUGES				
AOC Côte du Rhône	3.50	7.00	14.00	20.00
AOC Côteaux Bourguignons	4.00	8.00	16.00	24.00
AOC Morgon	5.00	10.00	20.00	30.00
AOC Bourgogne Pinot noir	6.50	13.00	26.00	39.00
AOC Givry 1er Cru	8.50	17.00	34.00	49.00
AOC Marsannay Vieilles Vignes	9.00	18.00	36.00	54.00
VINS BLANCS				
IGP Chardonnay „Sainte Marie la Blanche“	3.50	7.00	14.00	20.00
AOC Mâcon „Fleur blanche“	4.00	8.00	16.00	24.00
AOC Saint Véran	5.50	11.00	22.00	33.00
AOC Montagny 1er Cru Vignerons de Buxy	7.00	14.00	28.00	42.00
AOC Chablis	6.50	13.00	26.00	39.00

	Verre	Pichet 25 cl	Pichet 50 cl	Pichet 75 cl

VINS ITALIENS

ROUGES

Junic DOC Barbera d'Alba	6⁰⁰	12⁰⁰	24⁰⁰	36⁰⁰
Junic DOC Nebbiolo d'Alba	6⁰⁰	12⁰⁰	24⁰⁰	36⁰⁰

BLANC

Junic DOCG Roero Arneis	5⁵⁰	11⁰⁰	22⁰⁰	33⁰⁰

VINS ROSÉS

Pays d'Hérault	3⁵⁰	7⁰⁰	14⁰⁰	19⁵⁰
Château Sainte-Marguerite Cru classé Côtes-de-Provence	6⁰⁰	12⁰⁰	24⁰⁰	35⁰⁰

La bouteille 75 cl

NOS GRANDS VINS DE BOURGOGNE | BLANCS

- SAINT-AUBIN
  Travers de chez Edouard Blanc - 2018 **90⁰⁰**
- MEURSAULT
  Arnaud Baillot - 2018 **130⁰⁰**
- PULIGNY-MONTRACHET
  Sous le puits blanc - 2019 **140⁰⁰**

NOS GRANDS VINS DE BOURGOGNE | ROUGES

- MERCUREY 1ER CRU CLOS DU ROI
  Château de Chamirey - 2022 **79⁰⁰**
- GEVREY-CHAMBERTIN
  Domaine Remoissenet - 2020 **110⁰⁰**
- NUITS-SAINT-GEORGES
  Domaine des Perdrix - 2022 **125⁰⁰**
- BEAUNE 1ER CRU BOUCHEROTTES
  Domaine Armand Heitz - 2022 **125⁰⁰**

BULLES

	Coupe	75 cl
AOC Crémant de Bourgogne	**4^{50}**	**27^{00}**

CHAMPAGNES

	Coupe	75 cl	Magnum
Laurent Perrier Brut	**12^{00}**	**70^{00}**	**140^{00}**
Laurent Perrier Rosé		**125^{00}**	

LES ALCOOLS

1

APÉRITIFS

Kir cassis - 12,5 cl -	4,50
Kir royal Crémant - 12,5 cl -	6,00
Ricard - 2 cl -	3,00
Porto rouge, Porto blanc - 4 cl -	4,50
Martini rouge ou blanc - 4 cl -	4,50
Campari - 4 cl -	4,50
Americano - 8 cl -	8,00

COCKTAILS

Soft + alcool (vodka, captain, whisky....)	8,00
Spritz (Apérol, Hugo ou Campari)	8,00
Lillet rosé ou blanc / limonade / agrume / tonic	8,00
Mojito	8,00
Mojito fraise / Mojito pêche	9,00
Jager bomb	6,50

ALCOOLS

	2 cl	4 cl
Jack Daniel's	3⁹⁰	7⁵⁰
Whisky, Rhum, Cognac supérieurs	6⁰⁰	12⁰⁰

DIGESTIFS

- Cognac
- Bailey's
- Get 27 - Get 31
- Poire William
- Marc de Bourgogne
- Vodka
- Grand Marnier
- Limoncello

7⁰⁰

LES BOISSONS CHAUDES

SERVIES JUSQUÀ 17 H 00

CAFÉS

Expresso gold selection	2.00
Café Americano	2.20
Double expresso	3.80
Noisette	2.10
Expresso crème	2.50
Grand café crème	4.20
Décaféiné	2.20
Café viennois	4.90
Irish coffee	8.00
Café gourmand / Gourmet coffee	8.50

LATTE

Latte Machiatto	4.90
Cappuccino	4.00

LATTE ET CHOCOLATS

Mocha Latte Une dose d'expresso, du lait frais chauffé, de la mousse onctueuse avec une touche de chocolat	4.90
Chai Latte épices	4.90
Chai Latte vanille	4.90
Chocolat maison à l'ancienne	4.50
Chocolat chaud Nutella On ajoute une grosse cuillère de Nutella dans votre chocolat chaud	4.90
Chocolat viennois maison	4.90
Lait chaud aromatisé Au choix : vanille, caramel, chocolat cookies	4.00

THÉS VERTS

- Thé vert à la menthe — 4,60
  thé vert de Chine aromatisé à la menthe - nanah -
- Thé vert gingembre citron — 4,60
  thé vert de Chine aromatisé gingembre citron
- Thé vert Jasmin - thé vert de Chine aux fleurs de Jasmin — 4,60
- Label impérial - thé vert, orange et cannelle — 5,50

MÉLANGES CLASSIQUES

- English breakfast - mélange de thés de Ceylan et d'Assam — 4,60

THÉS NOIRS AROMATISÉS

- Earl Grey - thé noir de Chine aromatisé à la bergamote — 4,60
- Thé St. Pétersbourg bio - agrumes, fruits rouges et caramel — 4,60

THÉS BIEN-ÊTRE

- Boost - mélange de maté, thé vert et épices, stimule naturellement le corps et l'esprit — 5,50
- Détox - mélange de maté et de thé vert aromatisé au citron — 5,50
- BB Détox - mélange de thé vert, maté, rooibos, guarana et pamplemousse — 5,50

- Euphoria - mélange euphorisant de maté grillé, chocolat et orange **5⁵⁰**
- Sweet Love - thé noir de Chine, épices, guarana, poivre rose **5⁵⁰**

MÉLANGES EXCLUSIFS

Mélanges de thés noirs de Chine, de Ceylan ou d'Inde aromatisés aux essences naturelles

- Anastasia - bergamote, citron et fleur d'oranger **4⁶⁰**
- Prince Vladimir - agrumes, vanille et épices **4⁶⁰**
- Troïka - bergamote, orange et mandarine **4⁶⁰**

INFUSION

- Aquarosa - nfusion hibiscus, fruits rouges **5⁵⁰**

TISANES - HERBAL TEAS

- Camomille **4²⁰**
  Infusion douce et fruitée avec des notes d'ananas
- Citronelle **4²⁰**
  Infusion à la saveur herbacée et citronnée rafraîchissante
- Verveine **4²⁰**
  Infusion douce à la saveur fruitée-citronnée

DAMMANN
FRÈRES

CARCADET - FRUIT INFUSION

- Provence **4,60**
  mélange de fleurs d'hibiscus, de morceaux de pomme, d'écorces de cynorrhodon et d'orange, de pétales de fleurs, arômes abricot et pêche
- Clafoutis **4,60**
  mélange de fleurs d'hibiscus, de morceaux de pomme, d'écorces de cynorrhodon et d'orange, arôme cerise
- Samba **4,60**
  mélange de fleurs d'hibiscus, de morceaux de pomme, d'écorces de cynorrhodon et d'orange, arômes mangue et fruits tropicaux, pétales de fleurs

ROOIBOS

Originaire d'Afrique du Sud, le Rooibos est une plante qui ne contient pas de théine

- Citrus **4,60**
  Un mélange frais et équilibré de Rooibos aux huiles essentielles de citron vert, clémentine et orange sanguine, arômes kola, écorces d'orange et pétales de fleurs
- Bali **4,60**
  Les notes douces et miellées du Tilleul et celles fraîches, citronnées et sucrées de la verveine composent un mélange où les arômes du litchi, du pamplemousse et de la pêche de vigne et une pointe de rose s'allient

Tarif en Euros TTC - Service compris
LES CONSOMMATIONS SONT RENOUVELABLES TOUTES LES HEURES.
LES BOISSONS CHAUDES SONT SERVIES JUSQU'À 18 H 00.

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

Création Papiers de Soi