

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	12 €
<i>Fresh ravioli stuffed with basil and parmesan cheese</i>	
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS, sauce soja et roquette	13 €
<i>Sauteed mushrooms, soy sauce and arugula</i>	
TARTARE D'AVOCAT aux écrevisses et coriandre	14 €
<i>Avocado tartar with crayfish and coriander</i>	
TARTARE DE THON à l'asiatique	14 €
<i>Asian tuna tartare</i>	
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT MAISON, chutney d'oignons rouges	15 €
<i>Home made "mi-cuit" duck foie gras, red onions chutney</i>	
NOIX DE SAINT-JACQUE RÔTIES, crème de châtaigne	16 €
<i>Roasted scallops, chesnut cream</i>	

Les viandes

FILET MIGNON DE PORC, sauce moutarde à l'ancienne	22 €
<i>Pork filet mignon, rustic mustard sauce</i>	
SUPREME DE POULET JAUNE, sauce forestière	23 €
<i>Chicken supreme with mushroom sauce</i>	
MAGRET DE CANARD , sauce miel romarin	25 €
<i>Duck breast, honey and rosemary sauce</i>	
FILET DE BŒUF "TIGRE QUI PLEURE"	27 €
<i>« Crying Tigre » beef filet</i>	

Les poissons

PAVE DE LIEU NOIR RÔTI, sauce crustacés	22 €
<i>Roasted saith with crustacean sauce</i>	
FILET DE DAURADE ROYALE, crème citron confit	23 €
<i>Sea bream filet, lemon confit cream</i>	
GAMBAS SNACKEES persillées	26 €
<i>Parsley grilled gambas</i>	
TATAKI DE THON aux deux sésames	26 €
<i>Tuna tataki with sesame</i>	

Les Accompagnements (au choix)

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

L'option vegan

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

Les desserts

TIRAMISU aux spéculoos	11 €
<i>Speculoos tiramisu</i>	
CREME BRÛLÉE à la vanille	11 €
<i>Vanilla crème brûlée</i>	
FONDANT AU CHOCOLAT, chantilly mascarpone	12 €
<i>Chocolate fondant, whipped mascarpone</i>	
TARTE FINE AUX POMMES, glace artisanale au caramel beurre salé	13 €
<i>Thin apple tart, handmade salty butter caramel ice-cream</i>	

Menu de jeuner

Entree + Plat ou Plat + Dessert

32€

Les entrees

RAVIOLES DU ROYANS GRATINEES au basilic et parmesan

POÊLEE DE CHAMPIGNONS, sauce soja et roquette

TARTARE D'AVOCAT aux écrevisses et coriandre

+ 2 €

TARTARE DE THON à l'asiatique

+ 2 €

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

+ 3 €

NOIX DE SAINT-JACQUES ROTIES, crème de châtaigne

+ 4 €

ENTREE DU JOUR

Entree + Plat + Dessert

41€

Les viandes

FILET MIGNON DE PORC, sauce moutarde à l'ancienne

SUPREME DE POULET JAUNE, sauce forestière

MAGRET DE CANARD , sauce miel romarin

+ 2 €

FILET DE BŒUF "TIGRE QUI PLEURE"

+ 4 €

Les poissons

PAVE DE LIEU NOIR ROTI, sauce crustacés

FILET DE DAURADE ROYALE, crème 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

TIRAMISU aux spéculoos

FONDANT AU CHOCOLAT, chantilly mascarpone

CREME BRÛLEE à la vanille

TARTE FINE AUX POMMES, glace artisanale au caramel beurre salé

Les Vins Rouges

	Verre	1/2 Bout.	Bout.
Bordeaux			
BORDEAUX - J.Lebeque "Les Allées de Jules"	7 €		23 €
BLAYE - Château Mayne-Vallet			25 €
SAINT GEORGES SAINT EMILION - Château Macquin			40 €
GRAVES - Château Puy Boyrein	8 €		42 €
HAUT-MEDOC - Château Maucaillou			45 €
Loire			
SAUMUR CHAMPIGNY- Domaine Dubois	8 €	17 €	29 €
CHEVERNY - Domaine des Huards "Envol"			38 €
SANCERRE - Domaine Pabiot et fils "La Merisière"			43 €
Languedoc et Roussillon			
PIC-SAINT-LOUP - Château Puech Haut "Le Loup du Pic"			37 €
Rhône et Bourgogne			
COTES DU RHONE - Château Redortier			28 €
COTES DU RHONE - Guy Mousset			31 €
BAUMES DE VENISE - Château Redortier			37 €
GIGONDAS - Domaine Raspail-Ay		25 €	47 €
HAUTES COTES DE BEAUNE - Domaine Delagrange et Fils			59 €
COTE ROTIE - François Villard "Gallet Blanc"			129 €
VOSNE-ROMANEE Vieilles Vignes - Domaine Robert Sirugue			139 €
Provence et Beaujolais			
COTES DE PROVENCE - Château Sainte roseline "Perle"	18 €		32 €
CHENAS - Domaine Bernard Santé	21 €		38 €
MOULIN A VENT - Domaine Bernard Santé	23 €		43 €
Sud, Sud-Ouest, et vin du monde			
MADIRAN - Château Aricau Bordes			45 €
MENDOZA - Terrazas de los Andes "Malbec"			54 €

Les Vins Blancs

	Verre	1/2 Bout.	Bout.
Bourgogne			
ALIGOTE - La Chablisienne médaille d'or		19 €	33 €
CHABLIS - Cuvée La Chablisienne		29 €	54 €
Loire			
COUR-CHEVERNY - Domaine des Huards "Romo"			30 €
POUILLY FUME - Domaine Pabiot et fils "Les Fines Caillottes"		25 €	48 €
SANCERRE - Domaine Pabiot et fils "La Merisière"		27 €	52 €
Languedoc et Roussillon			
COTES DE GASCOGNE - Caprice de Collombelle	7 €		24 €
PAYS D'OC - Moulin de Gassac "Chardonnay"	7 €		26 €
COTES DE GASCOGNE DOUX - Soleil Gascon	8 €		29 €

Les Vins Rosés

Demandez notre rosé du moment!

(Nous consulter)

(Nous consulter)

Provence

COTES DE PROVENCE - Château Sainte roseline "Perle"	7 €	16 €	25 €
---	-----	------	------

Loire

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

Boissons

Champagnes

Alexandre Colson Brut Carte d'Or
Moët et Chandon
Veuve Clicquot

Coupe

12 €
15 €

Bouteille

89 €
105 €
115 €

Aperitifs

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

Verre

8 €
7 €
12 €

Bieres

Heineken
Gallia
Desperados, Budweiser, Corona

25 cl

8 €
9 €

33 cl

10 €

50 cl

14 €
16 €

Jus de fruits et Sodas

Orange, Ananas, Pamplemousse, Pomme, Tomate, ou Cranberry
Coca-Cola, Coca-Cola Light ou zéro, Schweppes, ou Sprite
Red Bull ou Red Bull Light

Verre

8 €
8 €
10 €

Alcools

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

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

Verre

9 €
9 €
10 €
9 €
9 €
10 €
10 €
9 €
10 €
10 €
12 €
12 €

Alcools de degustation

Vodka - Beledere 40%
Gin - Tanqueray Ten 47,3%
Rhum - Zacapa Solera 23 ans 40%
Whisky - Talisker Distillers Edition 45.8%
Whisky - Knockando 21 ans Master Reserve 43%

12 €
12 €
14 €
14 €
15 €

Digestifs, Liqueurs, Eaux de Vie

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

9 €
9 €
12 €

Eaux minerales

Evian / Badoit verte ou rouge

33 cl

5 €

75 cl

8,0 €

Selection de thees Mariages Freres

The gourmand 11,50€

ROUGE METIS - Thé rouge au pamplemousse rose, baie de sureau, myrtilles, vanille et lavande	8 €
MARCO POLO - Thé vert aux baies rouges, miel et vanille	8 €
BOLERO - Thé noir pêche et abricot	8 €
VANILLE DES ILES - Thé noir traditionnel à la vanille	8 €
PLEINE LUNE - Thé noir aux amandes et épices douces	8 €
WEDDING IMPERIAL - Thé noir au chocolat et caramel	8 €
EARL GREY FRENCH BLUE - Thé Earl Grey fruité, zesté et légèrement fleuri	8 €
MONTAGNE DE JADE - Thé vert aux pommes et fruits exotiques	8 €
THE AU SAHARA - Thé vert à la menthe douce et aux pétales de rose	8 €
FUJI YAMA - Thé vert pour les connaisseurs, cultivé dans la région du mont Fuji	8 €

Boissons Chaudes

Café, Décaféiné, Noisette	3,5 €
Double Espresso	5 €
Café gourmand	9 €
Café Con Leche	6 €
Cappuccino, Chocolat chaud	8 €
Verveine, Tilleul, Camomille	7 €
Irish Coffee	14 €

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 €