



LA TEAM BARISART VOUS SOUHAITE LA BIENVENUE

Nous vous proposons une cuisine pleine de goûts, à base de produits régionaux, saveurs du monde, plats végétariens & vegan, tapas sucrées ou salées, légumes colorés et savoureux, pâtes créatives, poissons et viandes du terroir.

Côté bar, une carte pour chaque moment de la journée, mêlant cocktails, bières locales, vins, boissons fraîches et petite restauration.

Toutes nos préparations sont faites maison, réalisées avec des produits majoritairement de saison et locaux sélectionnés avec soin auprès des commerçants et artisans locaux :

- Boucherie Laval à Francorchamps
- Poissonnerie Exo7 à Spa
- Comptoir de la truite à Onderval
- Potager le Petit monde de Desnié à Theux
- Le petit marché à Spa
- Gourmand'Ice à Heusy
- Les chocolats de Sophie à Spa

Le Barisart s'emporte, demandez notre carte traiteur.

Découvrez vite l'agenda de nos événements BARIS.ART!

www.lebarisart.be

ENTRÉES


ENTRÉE / PLAT

 PANIER DU MARAÎCHER DE DESNIÉ EN SOUPE Accompagné de pain & beurre	9,00€
CALAMARS Salade & sauce tartare maison	15,00€
JAMBON MELON mesclun, légumes croquants, crackers	18,00€
TRUITE GRAVLAX ESTIVALE Méli-mélo de légumes, fruits en folie, vinaigrette gingembre	22,00€ 25,00€
 LINGUINES AUX SAVEURS DU SUD  Burratina, roquette, Parmesan en copeaux Version végétan : Sans burratina	19,00€ 23,00€
 BOWL VÉGÉTARIEN  Mesclun, tofu mariné à la tomate, légumes croquants Pesto de roquette Version plat : accompagnement riz	22,00€ 25,00€
RAVIOLE OUVERTE AUX CREVETTES GRISES Tagliatelles de légumes, jus thaï & beurre de crustacés	22,00€ 27,00€

PLATS

BOULETS SAUCE TOMATE, BASILIC & FRAISES Légumes de saison, purée maison OU linguine	22,00€
SCHNITZEL DE VOLAILLE Sauce tartare maison, salade fraîcheur & potatoes	25,00€
 GALETTES VÉGÉTARIENNES À LA PATATE DOUCE Lentilles noires beluga à la réunionnaise, riz parfumé chou fleur caramélisé sésame gingembre, raïta végétale	25,00€
BURGER DE BOEUF RÉGIONAL Viande de boeuf Eifel et Bleue des prés, bun maison, tomme de Stavelot, sauce maison, pickels de concombre, salade & potatoes  Aussi en version végétarienne	25,00€
VERSION DOUBLE BURGER	29,00€
FILET DE TRUITE SAUMONÉE Légumes du marché, écrasé de bintje & sauce au vin blanc	29,00€
SPARE RIBS MARINÉ AU MIEL (BOUCHERIE LAVAL) Salade croquante & Potatoes	29,00€
TAGLIATA AU FILET PUR EIFEL 250GR (BOUCHERIE LAVAL) Huile truffée, roquette, pignons, tomates séchées, Parmesan en copeaux	36,00€

Mesclun

 Végétarien

 Vegan

LE COIN DES ENFANTS

BOULET SAUCE TOMATE Légumes de saison, purée maison OU linguine	15,00€
SCHNITZEL DE VOLAILLE Sauce tartare maison & potatoes	15,00€
LINGUINE À LA BOLOGNAISE ✦ Aussi en version végétarienne	12,00€

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT VALRHONA	9,00€
✦ PANNA COTTA LAIT DE COCO Compotée de fruits	9,00€
DAME BLANCHE 3 boules vanille, chocolat chaud Valrhona, chantilly	9,50€
CAFÉ LIÉGEOIS GLACÉ 2 boules café Arabica, 1 boule vanille, espresso, liqueur, chantilly	9,50€
GLACE COOKIES 3 boules cookies, morceaux de cookies maison, caramel, chantilly	9,50€
✦ COUPE FRUITÉE 3 boules de sorbets, fruits frais, coulis de fruits, chantilly	10,50€
TIRAMISU DU CHEF	10,50€
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	12,00€
ASSIETTE DE 3 FROMAGES RÉGIONAUX Accompagnée de pain & beurre	12,00€
COUPE ENFANT 1 boule de glace ou sorbet, chantilly, galette	4,00€

Menthe

Toutes nos préparations sont faites maison.

Nous prêtons attention aux allergies de nos clients, si c'est votre cas faites-le nous savoir.