



à préparer, à partager

LA CARTE

BAR · TAPAS · MUSIQUE · SPORT

Le bar d'été qui fait vibrer Narbonne

NOUS TROUVER

51 Av. de Croix Sud · 11100
Narbonne

HORAIRES

Du jeudi au dimanche · 19h – 2h

LA SAISON

De fin avril au 1^{er} week-end
d'octobre

on passe à table

À PICORER

Une cuisine de partage aux accents latino et méditerranéens, à déguster les pieds dans le sable au son du DJ.

Nachos Cheddar 7 €

Des nachos, du cheddar fondu et un guacamole maison.

Empanadas 5 €

Chausson farci à la viande de bœuf, recette d'Amérique du Sud. À l'unité, sauce chimichurri.

Cheese naan 4 €

Quatre mini cheese naan à partager.

Planche ibérique 18 €

Jambon ibérique et charcuterie ibérique, accompagnés de pan con tomate.

Fromage de Tiphaine 14 €

Une sélection de fromages signée Tiphaine.

Burrata 12 €

Servie avec des tomates anciennes sur un lit de salade.

Œuf mimosa 7 €

L'œuf dur, sa mayonnaise au thon. Vendu par 6.

Tataki de thon 12 €

Thon légèrement snacké, cru à cœur, mariné dans une sauce secrète.

La pinsa de la mama 15 €

Pâte à pizza, burrata, pistache et pesto rosso maison.

Mezze 14 €

Artichaudade, houmous maison et crème de patate douce au curry, pain italien.

Maracuja & daurade 12 €

Tartare de daurade finement assaisonné, fruit de la passion.

Mini tacos de crevette 12 €

4 mini tacos de crevette panée, guacamole et mayo spicy.

Croquette Serrano 10 €

Servies par 6.

Assiette de frites 6 €

Accompagnées de la sauce secrète de la Favela.

Frites d'aubergines panées 7 €

Servies avec une mayonnaise miso.

Quesadillas 12 €

Poulet épicé, cheddar, poivrons marinés.

Croq' 12 €

Comté de chez Tiphaine, jambon blanc ibérique, pain focaccia.

pour les grosses faims

LE BBQ

Poulet karaage 12 €

Poulet pané à la japonaise, légèrement épicé. Mayo spicy, environ 6 pièces.

Pinchos de poulet 12 €

Brochettes de poulet mariné façon Delgado. Merci mamie !

Bavette qui pleure 12 €

Bavette ±200 g servie tranchée, sauce chimichurri.

Côte de bœuf 30 €

±500 g, sauce chimichurri et mayonnaise fumée. 30 min d'attente.

La saucisse au mètre 16 €

Un mètre de saucisse locale, à partager... ou pas, pour les plus gourmands.

Demi-magret 14 €

Demi-magret servi tranché, sauce chimichurri.

la touche sucrée

DOCES

Pavlova déstructurée 7 €

Meringue, fruits rouges, coulis de fruits rouges et chantilly maison.

la formule groupe

RÉSERVEZ VOTRE TABLÉE

25 € / pers.

Anniversaires, EVJF / EVG, after-work, soirées entre collègues : scène, DJ, sport sur écran géant, terrasse et grand parking. Sur réservation.

la fiesta dans le verre

COQUETEL

Les créations maison de la Favela. Servies bien fraîches, sous les guirlandes.

ROJO

11 €

100% fruit rouge, bonus barbe à papa.

Vodka framboise · Fruit rouge · Cranberry · Citron · Barbe à papa

ROSA CÓRDULA

11 €

Rose bonbon, dans un verre à boire... c'est trop bon !

Gin rosé · Limonade rose · Citron

SEX ON THE BEAST

11 €

Vodka peach · Thé framboise · Sirop d'agrumes · Citron

COCONUT EN VUE

11 €

Menthe · Malibu · Eau de coco

CORN STAR

12 €

Vodka vanille · Apéritif · Pop-corn · Mangue passion · Shot ginger beer

LA ZUMBA

12 €

Havana especial · Cachaça · Mangue · Amande · Vanille · Gingembre · Citron

TOMMY'S FROZEN

10 €

Ça c'est la fiesta ! La granita version Favela.

Tequila reposado · Sirop d'agave · Citron

DAIQUIRI

11 €

Rhum Plantation 3 Stars · Citron · Sucre

CAIPIRINHA

11 €

Cachaça · Citron vert · Sucre

MOJITO CUBANO

11 €

Rhum blanc · Menthe · Sucre · Citron vert · Soda

THÉ GLACÉ CITRON

7 €

Sans alcool

Thé infusé à froid · Menthe

VIRGIN ROJO

7 €

Sans alcool

Fruit rouge · Cranberry · Thé framboise · Citron · Barbe à papa

pour accompagner

LA CAVE & LE BAR

APERITIVOS

Ricard	3,5 € · 100 €
Suze	6 €
Martini blanc ou rouge	5 €
Aperol Spritz	11 €

CERVEJAS — BOUTEILLES

Kasteel 25 cl	8 €
Corona 33 cl	8 €
Desperados 33 cl	8 €

CERVEJAS — PRESSION

Budweiser

25 CL	50 CL	1 L
3,5 €	7 €	14 €

IPA Brewdog Goyave

25 CL	50 CL	1 L
4 €	8 €	16 €

Triple K

25 CL	50 CL	1 L
4 €	8 €	16 €

SOFTS

Perrier	4 €
Coca-Cola, Coca Zéro	4 €
Hexis	5 €
Jus d'ananas, pomme	4 €
Limonade	4 €
Sirop	3 €

VINHOS — ROSÉS

6e Sens	4 € · 24 €
Gérard Bertrand · Pays d'Oc · Vin bio	
Dame de Pique	24 €
Château Pique Perlou · AOP Minervois	
Gris Blanc	5 € · 26 €
Gérard Bertrand · IGP Pays d'Oc · Grenache	
Gris Blanc — Magnum	45 €
Gérard Bertrand · IGP Pays d'Oc · Grenache	

Le Fantastique	50 €
Château Ste Marguerite · Côtes de Provence · Cru Classé AOP	

VINHOS — BLANCS

6e Sens	4 € · 24 €
Gérard Bertrand · Pays d'Oc · Vin bio · Grenache, Cinsault	
Les Canailles	5 € · 26 €
Château Pique Perlou · AOP Minervois · Moelleux	

VINHOS — ROUGES

Les Terrasses	4 € · 24 €
Château Pique Perlou · AOP Minervois	
Batacla	5 € · 26 €
Château Pique Perlou · AOP Minervois	
Pompadour	28 €
Cave de Castelmaure · Corbières AOP	

la sélection

CHAMPAGNES & SPIRITUEUX

Tarif indiqué **au verre** · à la bouteille

CHAMPANHES

Coupette	10 €
Moët & Chandon	80 €
Moët & Chandon — Magnum	140 €
Deutz Blanc de Blancs	130 €
Dom Pérignon	230 €

DIGESTIVOS

Crème de menthe	8 € · 90 €
Crème de citron	8 € · 90 €
Malibu	8 € · 70 €
Baileys	8 € · 70 €
Jägermeister	8 € · 90 €

VODKAS

Absolut	8 € · 90 €
Belvédère	120 €
Belvédère — Magnum	230 €

GINs

Beefeater	8 € · 90 €
Tanqueray Ten	12 € · 120 €
Hendrick's	10 € · 120 €

RUMS

Captain Morgan	8 € · 90 €
Captain Morgan — Magnum	170 €
Havana 3 ans	8 € · 90 €
Havana Especial	8 € · 90 €
Havana 7 ans	120 €
Diplomático	10 € · 120 €
Plantation Pineapple	12 €
Zacapa	12 €

WHISKIES

Ballantine's	8 € · 90 €
Jack Daniel's	10 € · 120 €
Jack Honey	10 € · 120 €
Chivas	10 € · 120 €
Aberlour	10 € · 120 €



cet été

LA FÊTE EST À LA FAVELA

DJ tous les soirs · 14 écrans pour le sport en direct · grand parking

ADRESSE 51 Av. de Croix Sud · 11100 Narbonne

HORAIRES Jeudi → Dimanche · 19h – 2h · & veilles de jours fériés

CONTACT basanarbonne@gmail.com

SUIVEZ-NOUS [@favelanarbonne](#) · Instagram & Facebook

Petit Bar de Grand Air