

La Baratte vous accueille

du mercredi au samedi midi-soir et dimanche midi

MENU à 39.00 € (Formule entrée, plat, dessert)

SERVI MIDI ET SOIR DU MERCREDI AU DIMANCHE

ENTREE 14 €

- * Le potjevleesch de thon rouge à la provençale
- * L'oeuf parfait fermier à la crème de petits pois et lard séché

PLAT 20 €

- * croquant de cabillaud, écrasée de carottes jaunes à la gentiane, jus vert
- * Onglet de boeuf, Pommes "grenailles" à l'ail, jus de viandes

DESSERT 9 €

- * Pavlova aux fruits de saison et crème à la vanille
- * Tendre au chocolat noir et sa crème nougat

Entrée-plat = 34€ ou Plat-dessert = 29€

Chariot de fromages à la place du dessert = + 5€

Possibilité d'intégrer la carte au menu et vice et versa moyennant supplément

offre spéciale pour l'été :

ce menu à 39 € au choix + 2 v. de vins + l'apéritif maison
= 49€

Formule express à 24.50 €

CETTE FORMULE VOUS EST PROPOSÉE UNIQUEMENT LE MIDI DU MERCREDI AU VENDREDI
(horsjours fériés)

composé : mises en bouches, Le plat au choix (viande ou poisson) le café ou le thé gourmand,
1 consommation : vin, bière, soft ou 50cls eau

Menu des petits gastronomes

MOINS DE 12 ANS / 2 PLATS = 11 €

3 PLATS = 15 €



MOINS DE 15ANS / 2 PLATS = 15 €

3 PLATS = 19 €

- Oeuf fermier en cocotte ou le saumon fumé maison
- Un plat du menu ou Pâtes Fraîches à la Carbonara
- Cornet de glace maison ou Le gâteau au chocolat

menu dégustation à 78€

Menu 6 services pour l'ensemble de la table
menu identique et établi en fonction du marché
menu surprise ou renseignez-vous

LA CARTE

PLAT SIGNATURE

POUR COMMENCER

Pour la 1ère fois en 36 ans d'ouverture, nous ne sommes pas en mesure de vous proposer notre foie gras dû au manque d'approvisionnement. nous ne manquerons pas de vous en proposer si la situation s'améliore

* Raviole de langoustines, fondue d'épinards, émulsion basilic 28 €

* Carpaccio de filet de boeuf, truffes d'été, parmesan, roquette 22€

* Saumon frais mariné au soja et son tartare à l'aneth 20 €

ENTRE TERRE ET MER

* Tartare de filet de boeuf au couteau, fait devant vous, pommes "frites", salades 28 €

 * Escalopes de ris de veau aux échalotes rôties, darphin 32€

* Pavé de bar en peau rôtie à la truffes d'été, semoule et légumes 30 €


LE CHOIX DU FROMAGER

* Le chariot de fromages, fruits du mendiant, salade fraîcheur, Pain aux noix maison 12€

LA NOTE SUCREE

* Le tiramisu maison aux fruits compotés 11€

* La coupe de fruits frais de saison à la crème légère 11 €

 * Duo de chocolats, biscuit progrès et chocolat praliné, et glace vanille "Bourbon" 11€

Le restaurant "La Baratte" vous accueille depuis le 21 avril 1986

Le pain est fait maison

La liste des allergènes est à votre disposition

Chef : DIDIER BAJEUX