

# 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 €

- \* Aumonière de saumon fumé aux écrevisses
- \* L'oeuf parfait fermier à la crème de betteraves et chips

### PLAT 20 €

- \* Epaule d'agneau, basse température, écrasée de légumes, jus tomate
- \* Filets de plie farcis, quinoa aux légumes, sauce basilic

### DESSERT 9 €

- \* Tartelette au citron meringué
- \* Brioche à la cassonade, façon pain perdu, glace au café maison

-----

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

ce menu à 39 € au choix + l'apéritif maison + 2 v. de vin  
= 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 50cl eau

---

## Menu des petits gastronomes

MOINS DE 12 ANS / 2 PLATS = 11 €

3 PLATS = 15 €



MOINS DE 15 ANS / 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 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

### POUR COMMENCER

- \* Marinade de thon rouge, légèrement épicé, roquette, parmesan 20 €
- \* Sauté de gambas aux écrevisses, jus vert et croquant 20 €
- \* Oeufs fermiers brouillés au "Serrano" séché et légumes frits 20 €


### ENTRE TERRE ET MER

- \* Croustillants de turbot, curry noir, purée de céleri doux 32 €
-  \* Escalopes de ris de veau aux échalotes rôties, darphin 32€
- \* La côte de veau aux cèpes, galette de légumes 30 €

### LE CHOIX DU FROMAGER

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

### LA NOTE SUCREE

- \* Biscuit praliné aux agrumes et fruits rouges, crème légère à la vanille, noisettes grillées 11€
- \* Le risotto aux framboises de saison, coulis et sorbet maison 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