

# 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 €

- \* Beignets de Pavé des Flandres, au gout fumé, lit de salades
- \* Tartare de poissons et dentelles de saumon fumé maison
- \* Les 6 huîtres N°2 de la baie de Quiberon

### PLAT 20 €

- \* Sauté de St Jacques, compotée de légumes, jus de gingembre
- \* Pintadeau farci, écrasée de légumes, duxelle de champignons

### DESSERT 9 €

- \* Crémeux chocolat noir, crème pistache, croustillant noisettes
- \* La Tarte "Tatin" maison, servie tiède, glace vanille 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 + 2 v. de vin + eau, café

mignardises = 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

ce menu vins compris + 25 € ou ce menu all inclusive +40 €

## 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

- \* Tempura de langoustines, crème de céleri, jus "Thaï" 26 €
- \* La rosace de St Jacques, vinaigrette citron vert et roquette, Caviar "Transmontanus" 26 €
- \* Le saumon fumé maison 20 €
- \* Caviar "Transmontanus" de KAVIARI 30Grs = 58 €, 50grs=95 €
- \* Les huîtres N°2 de la baie de Quiberon  
les 6 : 14€      les 9 21€      les 12 : 28 €

### ENTRE TERRE ET MER

- \* Boudin de caille farci aux morilles écrasée de légumes, jus aux cacahuètes grillées 30 €
- ♥ \* Escalopes de ris de veau aux échalotes rôties, darphin 34€
- \* Filets de sole aux St Jacques, gratinées aux pistaches 32 €

### LE CHOIX DU FROMAGER

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

### LA NOTE SUCREE

- \* Carpaccio d'ananas frais et son sorbet 11€
- \* Le macaron praliné maison et sa glace pralinée 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 : Benjamin BAJEUX