

# La Baratte

PLATS À EMPORTER PENSEZ A PASSER VOTRE COMMANDE

Avant le vendredi 15 janvier 12h pour un enlèvement le samedi entre 10h et midi  
une notice pour la réchauffe vous sera remise à l'enlèvement

## LES ENTRÉES

Foie gras de canard frais maison, compoté de fruits	10.50 € /p.
Le saumon fumé maison et ses blinis	7 € la part
Le feuilleté d'escargots au gin de Loos	11 €/p.
les croustilles de gambas et crème de petits pois	12 €/p.
Les huîtres de la baie de Quiberon:	les 6 : 6 €    les 9 : 9 €    les 12 : 12 €

## LES PLATS

Dos de cabillaud, jus de poireaux, quinoa et légumes	18 €/p.
Les escalopes de ris de veau aux truffes "Mélanosporum" darphin	27 €/p.
Les coquilles St Jacques aux pleurotes, risotto aux cèpes	22 € /p.
Le filet de boeuf "Français" aux cèpes, galette de légumes	26 €/p.

## LES FROMAGES

Assiette aux 4 fromages, fruits du mendiant, salade    6 € /p.

## LES DESSERTS

Le tendre au chocolat noir et sa crème nougat	6 €/p.
Les brownies au chocolat	6 €/p.
La crème brûlée Pralinée	6 €/p.
Le Streuzel à la pistache	6 €/p.

## MENU ENFANT À 13 €

Saumon fumé maison, cabillaud sauce crème, pâtes fraîches, gâteau chocolat

## BIENTÔT

La Baratte prépare la semaine de la Saint Valentin

Menus prochainement sur notre site

[renseignez vous !](#)

## CARTE DES VINS

Plusieurs vins vous seront présentés pour  
accompagner vos plats

CHRISTINE ET DIDIER BAJEUX

TEL: 03 20 94 45 63    RUE CLINQUET - 59200 TOURCOING

Toutes les règles sanitaires en vigueur sont respectées pendant la préparation de vos plats