

# La Baratte vous accueille

du mercredi au samedi midi-soir et dimanche midi

## MENU PLAISIR à 36 €/p.

SERVI MIDI ET SOIR DU MERCREDI AU DIMANCHE

### ENTREE 12 €

- \* L'oeuf parfait fermier aux champignons, crumble de parmesan
- \* Bonbonnière de saumon fumé maison, à la crème d'écrevisses

### PLAT 19 €

- \* La sébaste rôtie au pavot, compotée de légumes, beurre blanc
- \* L'onglet de boeuf "Angus", sauce vin rouge, grenailles rôties aux lardons

### DESSERT 7 €

- \* La tarte tiède au chocolat noir "Cluyzel"
- \* La crème brûlée à la vanille "Bourbon"

-----  
Entrée-plat = 31 € ou Plat-dessert = 26 €

Chariot de fromages à la place du dessert = + 4€

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

Formule vins compris 15€/pers. (vins blanc, rosé, rouge à discrétion)

## Formule express à 22 €/p.

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 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 €

- \* Foie gras de canard frais maison ou Oeuf fermier cocotte à la crème
- \* Poisson du jour écrasée de légumes ou Pâtes Fraîches à la Carbonara
- \* Cornet de glace maison ou Le gâteau au chocolat  
un soft

# La Baratte vous accueille

du mercredi au samedi midi-soir et dimanche midi

## MENU PLAISIR

SERVI MIDI ET SOIR DU MERCREDI AU DIMANCHE

### ENTREE

- \* L'oeuf parfait fermier aux champignons, crumble de parmesan
- \* Bonbonnière de saumon fumé maison, à la crème d'écrevisses

### PLAT

- \* La sébaste rôtie au pavot, compotée de légumes, beurre blanc
- \* L'onglet de boeuf "Angus", sauce vin rouge, grenailles rôties aux lardons

### DESSERT

- \* La tarte tiède au chocolat noir "Cluyzel"
- \* La crème brûlée à la vanille "Bourbon"

-----  
Entrée-plat ou Plat-dessert

Chariot de fromages à la place du dessert = supplément  
Possibilité d'intégrer la carte au menu et vice et versa  
moyennant supplément

Formule vins compris (vins blanc, rosé, rouge à discrétion)

## Formule express

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 eau

## MENU DES PETITS GASTRONOMES

MOINS DE 12 ANS / 2 PLATS =  
3 PLATS =



MOINS DE 15 ANS / 2 PLATS =  
3 PLATS =

- \* Foie gras de canard frais maison ou Oeuf fermier cocotte à la crème
- \* Poisson du jour écrasée de légumes ou Pâtes Fraîches à la Carbonara
- \* Cornet de glace maison ou Le gâteau au chocolat  
un soft

# menu dégustation à 75€/p.

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

- ♥ \*Le foie gras de canard frais maison, Schutney de fruits exotiques, toasts rustiques 22€
- \* Risotto crémeux aux langoustines, crumble de parmesan 28€\*
- \* Caviar "Transmontanus", salade de rattes tièdes sur roquette 28 €
- \* Caviar "Trasmontanus" le pot de 20 Grs : 40€ le 50 grs : 100€
- \* Huîtres de la Baie de Quiberon N°2 6: 14€ 9 : 21 € 12: 28 €

#### ENTRE TERRE ET MER

- \* Filet de turbot aux morilles, sur lit de légumes du moment 35€
- ♥ Escalopes de ris de veau aux échalotes rôties, darphin 35€
- \* Le filet de Boeuf "Français" aux girolles, gratin de légumes 33€

#### LE CHOIX DU FROMAGER

- \* Le chariot de fromages, fruits du mendiant, salade fraîcheur, Pain aux noix maison 11€

#### LA NOTE SUCREE

- \* Carpaccio d'ananas frais, sa crème, son sorbet 10€
- \* Le macaron pistache, crème à la pistache, et son sorbet 10€
- ♥ \* Duo de chocolats, biscuit progrès et chocolat praliné, glace vanille "Bourbon" 10€

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

# menu dégustation


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

-  \*Le foie gras de canard frais maison, Schutney de fruits exotiques, toasts rustiques 3,50 €
- \* Risotto crémeux aux langoustines, crumble de parmesan 3,50 €
- \* Caviar "Transmontanus", salade de rattes tièdes sur lit de roquette" 4,50 €
- \* Caviar "Trasmontanus" le pot de 20 Grs : le 50 grs : 1,50 €
- \* Huîtres de la Baie de Quiberon N°2 par 6 par 9 par 12: 4,50 €


#### ENTRE TERRE ET MER

- \* Filet de turbot aux morilles, sur lit de légumes du moment
-  \* Escalopes de ris de veau aux échalotes rôties, darphin
- \* Le filet de Boeuf "Français" aux girolles, gratin de légumes

#### LE CHOIX DU FROMAGER

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

#### LA NOTE SUCREE

- \* Carpaccio d'ananas frais, sa crème, son sorbet
- \* Le macaron pistache, crème à la pistache, et son sorbet
-  \*Duo de chocolats, biscuit progrès et chocolat praliné, glace vanille "Bourbon"

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