
La Baratte



Le restaurant est ouvert
du mardi au vendredi midi et soir
Le samedi soir
Le dimanche midi

C'est aussi son salon particulier pouvant vous recevoir pour vos
Réunions familiales et professionnelles
De 4 à 20 personnes.

La Baratte

Vous présente

***Son service
Traiteur***

Christine et Didier BAJEUX –TOUPET

Telephone 03 20 94 45 63

Email : la.baratte@wanadoo.fr

RCS : 950382317

Les entrées



Le Saumon fumé maison	4.30 € les 100grs
Le foie gras de canard frais maison	9.90 € les 100 grs
Le foie gras de canard poêlé aux pommes et caramel de miel	18 € la part
La Salade Gourmande au foie gras de canard frais	11 € la part
Le Sauté de Gambas et écrevisses à la paysanne de légumes	11 € la part

Les desserts



Le duo de chocolats en biscuits progrès	4.20 € la part
Le glacé aux framboises	4.20 € la part

Les Plats et leur garniture



Les poissons

Le bar en pâte « Filo » beurre blanc et risotto	12 € la part
Les Noix de St Jacques aux fins légumes (en saison)	18 € la part
Le filet de turbot aux morilles, riz sauvage	22 € la part

Les viandes

La cuisse de canard désossée au maroilles, grenailles rôties	14 €/p.
L'enroulé de volaille, basse température, duxelle de champignons	14 €/p.
Le filet de bœuf aux morilles, galette de légumes	23 €/p.
Les escalopes de ris de veau aux échalotes confites, Pommes Darphin	22 €/ p.

Travaillant des produits frais et de saison, il est recommandé de passer votre commande 48 heures à l'avance minimum
Nous nous réservons le droit de modifier certains prix et certains produits en fonction des cours et des approvisionnements

[Consultez nous pour tout autre renseignement](#)