

La Table de Baptiste

Apéritifs

Porto Rouge	6cl	5
Ricard / Pastis 51	4cl	5
Martini Rosso / Bianco	6cl	5.5
Vodka Grey Goose / Belvédère	4cl	10
Kir Vin Blanc (Cassis, Framboise, Mûre, Pêche, Violette)	15cl	6

Whiskies 4cl

JB 	7
Jameson 	8
Jack Daniel's, Jack Daniel's Honey  Tennessee	8.5
The Glenlivet Founder's Reserve  Speyside	9
Aberlour 10ans  Speyside	10
Glenfiddish 12 ans  Speyside	10
Oban 14 ans  Highlands	14
Lagavulin 16 ans  Islay	14

Rhums Ambrés 4cl

Flor De Caña 12ans  Nicaragua	10
Don Papa Single Island  Philippines	10
Planteray XO  Barbade	12
J.M. Agricole Fumée Volcanique  Martinique	12
Santa Teresa 1796  Venezuela	13
Zacapa Gran Reserva  Guatemala	14

Digestifs 4cl

Irish Coffee	12
Get 27/31	7
Ron de Venezuela Diplomatico Reserva Exclusiva	10
Cognac Camus	10
La Vieille Prune de Souillac	10
Eau de vie de Framboise Sauvage Grande Réserve	9
Calvados Busnel Beaujour	9
Bailey's, Limoncello	6

Bières

Pressions :

	25cl	50cl
Affligem Blonde	5	9
Affligem Blanche	5.5	9.5
Lagunitas IPA	6	10
Panaché / Monaco	4.5	8.5
Supplément Picon	+ 1.5	

Bouteille :

1664 Blonde Sans Alcool	33cl	6
-------------------------	------	---

Gins & Tonic

Gin Bombay Sapphire	4cl	8
Gin Hendrick's	4cl	10
Schweppes Premium Tonic	20cl	5.5

Soft 4.5€

Fuze tea Pêche	25 cl
Limonade Phénix / Diabolo	25 cl
Coca Cola / Coca Cola Zéro	33 cl
Orangina	25 cl
Perrier	33 cl
Jus de fruits Granini (Abricot, Ananas, Orange, Tomate)	25 cl

Eaux Minérales

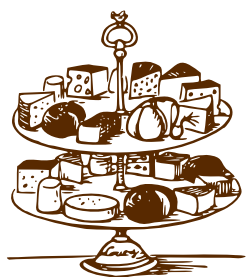
<u>Bouteille :</u>	25cl	50cl	100cl
Vittel	3.8	---	---
Evian	---	4.7	5.5
San Pellegrino	---	4.7	5.5
Perrier Fines Bulles	---	4.7	---
Supplément Sirop	+ 0.5		

Cafés, Thés

Café, Décaféiné	2.5
Café, Décaféiné Double	4
Capuccino, Café Crème	4.5
Chocolat Chaud	4.5
Thé, Infusion	4.5



La Carte de Baptiste



A Partager 18€

Planche de Charcuterie
Planche de Fromages
Planche Mixte

Menu de la Semaine

Le Midi, du Lundi au Vendredi, hors jours fériés
Au choix parmi 2 entrées, 2 plats et 2 desserts
issus des suggestions du chef *

Entrée + Plat / Plat + Dessert 21.90€

Entrée + Plat + Dessert 27.90€

* en dehors des plats de la carte

Pour Commencer

 Houmous & Caviar d'Aubergine 9

Pois Chiches grillés, Pain Pita

Ceviche de Dorade 14

Grenade, Passion

 Croque Truffé 10
à la Tartufata



 Accras de Courgette 10

Sauce Arrabiata

Vitello Tonnato 14

Sauce Cipriani

 Buratta 12
Gaspacho Tomates & Fraises, Olives noires

Plats

Fish & Chips 19

Vinaigre de Malt, sauce Tartare
Frites Maison

Bavette d'Aloyau 21

Sauce Echalote, Frites Maison

 Rigatoni 17

Tomate & Burratta



Burger de Baptiste 19

Boeuf, Cheddar, Mayonnaise Fumée
Frites Maison

Dos de Cabillaud 24

Aïoli, fenouil à la flamme

Carré d'Agneau fumé 27

Panisses, Jus aux Olives & Légumes de saison

Noix d'Entrecôte Grillée Normande 300g 30

Sauce aux 3 Poivres, Frites Maison

Salades

Salade César 19

Poulet Grillé & Oeuf Mollet



Méditerranéenne 20

Gambas Black Tiger, Bisque Réduite



Garnitures

Panisses 4.5
coulis de Tomate Confite
Légumes d'Été 5.5



Frites Maison 4.5
Salade & Huile d'Olive 3.5
au citron



Nos Sauces Maison



Echalote

Mayonnaise Fumée

3 Poivres

Tartare

Desserts

Mousse au Chocolat 10
Crème Brulée 10
Les Fromages de la Ferme
de la Tremblaye 11



Coupe Fruits Rouges
Glace Vanille Artisanale 9
Café Gourmand 10
Tiramisu 10

Pêche Blanche à la Verveine 12

Menu enfant

13€



Fish & Chips
Ou
Steack Haché
Frites Maison

Boule de Glace Artisanale
Sirop à l'eau ou Diabolo



CARTE DES VINS

LES ROUGES

15cl 25cl 50cl 75cl

BORDEAUX

Bordeaux supérieur / Chapelle de Barbe /	5.5	8.8	16.8	24
Lussac Saint-Emilion / Grand Ricombre /	7.1	11.4	21.7	31
Haut-Médoc / Château Victoria, Cru Bourgeois /	---	---	---	40
Saint-Estephe / 2nd Vin de Château Lilian Ladouys, Cru Bourgeois Exceptionnel /	---	---	---	49
Pauillac / Baron Philippe de Rothschild, Nathaniel /	---	---	---	59

BOURGOGNE

Côte Châlonnaise Pinot Noir / La Cave des Vignerons de Buxy, Millebuis /	7.8	12.5	23.8	34
Irancy / Maison Simonnet-Febvre /	---	---	---	46
Monthélie / Pascal Mure /	---	---	---	58
Beaune 1er Cru / Domaine de la Galopière, 'Les Sizies' /	---	---	---	76
Aloxe Corton / Domaine de la Galopière /	---	---	---	85
Volnay 1er Cru / Pascal mure, 'Carelle sous la Chapelle' /	---	---	---	98
Pommard 1er Cru / Pascal Mure, 'Les Jarollières' /	---	---	---	107
Nuit St Georges 1er Cru / Louis Latour, 'Les Damodes' 2013 /	---	---	---	123
Corton Grand Cru / Louis Latour, 'Clos du Roi' 2018 /	---	---	---	191

BEAUJOLAIS

Brouilly / Château des Tours /	7.4	11.7	22.4	32
--------------------------------	-----	------	------	----

VAL DE LOIRE

Saint-Nicolas de Bourgueil / Cuvée du Vieux Pressoir /	---	---	---	26
Chinon / Charles Joquet, Cuvée Terroir /	---	---	---	34

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône / Pierre Rougon, Les 3 Garçons /	6.2	9.9	18.9	27
Crozes-Hermitage / Cave de Tain, Chante Passo /	9.2	14.7	28	40
Saint-Joseph / Cave de Saint-Désirat, Marcilly Réserve /	---	---	---	49

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Pic Saint-Loup / Vignoble des 3 Châteaux, Terre Haute Altitude 192 /	7.8	12.5	23.8	34
--	-----	------	------	----

LES BLANCS

15cl 25cl 50cl 75cl

VAL DE LOIRE

Touraine Sauvignon / Les Roches Fleuries /	5.8	9.2	17.5	25
Sancerre / Les Broux /	9.9	15.8	30.1	43

ALSACE

Gewurztraminer / Cave de Ribeauvillé, Cuvée Collection /	7.8	12.5	23.8	34
--	-----	------	------	----

BOURGOGNE

Côte Chalonnaise Chardonnay / La Cave des Vignerons de Buxy, Millebuis /	7.4	11.7	22.4	32
Chablis / Domaine Gueguen /	9.4	15	28.7	41

LES ROSÉS

15cl 25cl 50cl 75cl

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Ponton N°7 / Maître Vignerons de la Presqu'île de St Tropez, IGP Méditerranée /	5.8	9.2	17.5	25
Minuty / Côte Presqu'île, Côtes de Provence /	7.4	11.7	22.4	32

BULLES & CHAMPAGNES

Prosecco DOC Italie « Rocca dei Forti »	Coupe 7, Bouteille 30
Champagne Robert Caillot Brut	Demi-Bouteille 30
Champagne Robert Caillot "Blanc de Blancs"	Coupe 14, Bouteille 60
Champagne Ruinart Brut	Coupe 22, Bouteille 95

Tarifs TTC en euros, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération