
Que vous séjourniez parmi nous ou que vous soyez simplement de passage dans la région, découvrez nos espaces ouverts à tous :

La Table de Baptiste

À La Table de Baptiste, nous mettons à l'honneur une cuisine maison, généreuse et inspirée de la Méditerranée.

Notre carte évolue au fil des saisons, afin de refléter les produits frais et locaux soigneusement sélectionnés par notre chef. Chaque assiette se veut authentique et créative, pour offrir une expérience culinaire toujours renouvelée.

Le menu de la semaine

Découvrez également notre menu de la semaine, élaboré selon l'inspiration du chef et les arrivages du marché. Une formule idéale pour vos déjeuners d'affaires ou vos pauses conviviales, proposée uniquement le midi, du lundi au vendredi hors jours fériés .

Le Coin Secret d'Esteban

Prolongez vos instants gourmands au Coin Secret d'Esteban, notre bar intimiste et chaleureux. Dans une ambiance feutrée, vous pourrez déguster une sélection de vins, spiritueux ainsi que ses cocktails/mocktails, accompagnés de planches à partager. Le lieu parfait pour un moment entre amis, un afterwork ou un verre en toute simplicité.

Natur'elle Spa

Le Natur'elle Spa est un véritable havre de bien-être, où chaque détail a été pensé pour votre détente. Profitez de la piscine lagon bio-design avec espace bain à remous, du sauna, du hammam et de la douche scandinave . Nos praticiennes vous proposent des soins sur mesure pour un moment de relaxation unique et personnalisé.

La Salle Jazz

Situé au dessus du restaurant, la Salle Jazz vous accueille dans un espace convivial et modulable. Idéale pour des réunions privées, des cocktails, des ateliers ou encore des soirées intimistes, elle séduit par son ambiance chaleureuse et discrète, parfaitement adaptée aux petits groupes et aux moments privilégiés.

La Valeria – Orangerie

Véritable verrière lumineuse de 300 m², La Valeria est conçue pour accueillir vos plus grands événements. Mariages, réceptions privées, anniversaires, séminaires ou salons professionnels : cet espace modulable peut recevoir jusqu'à 200 personnes.

Équipée de matériel de sonorisation et d'éclairage professionnel, La Valeria allie élégance et fonctionnalité pour faire de chaque événement un moment inoubliable.



Instagram



Facebook



La Table de Baptiste

Bières

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

Bouteille

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

Whiskies 4cl

Jameson <i>Irish</i>	8	
Jack Daniel's , Jack Daniel's Honey <i>Tennessee</i>	8.5	
The Glenlivet Founder's Reserve <i>Speyside</i>	9	
Aberlourd 10ans <i>Speyside</i>	10	
Glenfiddish 12 ans <i>Speyside</i>	10	
Oban 14 ans <i>Highlands</i>	14	
Lagavulin 16 ans <i>Islay</i>	14	

Rhums Ambrés 4cl

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

Digestifs 4cl

Bailey's / Limoncello	6	
Get 27/31	7	
Eau de vie de Framboise Sauvage Grande Réserve	9	
La Vieille Prune de Souillac	10	
Ron de Venezuela Diplomatico Reserva Esclusiva	10	
Cognac Camus VS	10	
Irish Coffee	12	
Bas-Armagnac, Château de Laubade 1985	18	

Apéritifs

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

Gins & Tonic

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

Softs 4.5€

Fuze Tea Pêche	25cl	
Limonade Phénix	25cl	
Coca Cola / Coca Cola Zéro	33cl	
Orangina	25cl	
Perrier	33cl	
Jus de fruits Granini (abricot, ananas, orange, tomate)	25cl	

Eaux Minérales

	25cl	50cl	100cl
Vittel	3.8	---	---
Evian	---	4.7	5.5
San Pellegrino	---	4.7	5.5
Perrier Fines Bulles	---	4.7	---
Sirop		+0.5	

Cafés, Thés

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

La Carte de Baptiste

À partager... Ou pas

Soupe à l'oignon gratinée	9
Sélection de charcuteries italiennes	13
Croque truffé à la tartufata	12
Tarama au corail d'oursin croquant, citron	14
Falafels de lentilles rose fromage blanc aux herbes	10
Œuf parfait fricassée de champignons & châtaignes	15
Foie gras de canard mi-cuit au Porto	18

Plats

Gnocchi crème de truffe & parmesan	21
Suprême de volaille fermière purée de pommes de terre fumée, jus perlé	24
Avocado toast œuf parfait	20
Tournedos de cabillaud purée de céleri, vinaigrette acidulée	25
Filet de bœuf sauce Café de Paris, frites maison	32
Demi-magret de canard beurre de grenade, darphin de céleri	25
Fish & Chips sauce tartare, vinaigre de malt	20
Onglet de bœuf sauce au poivre, frites maison	22
Burger montagnard moutarde au miel, frites maison	20

Desserts

Les fromages de la Ferme de la Tremblaye	11
Crème brûlée flambée	10
Moelleux au chocolat glace vanille artisanale	11
Riz au lait caramel beurre salé	10
Brioche perdue façon Tatin	12
Tiramisu organic premium café	10
Café Gourmand	12

Garnitures

Frites maison	4.5
Salade huile d'olive au citron	3.5
Purée de pommes de terre fumée	5.5

Menu enfant

13

Fish & Chips / Steak haché, frites maison
Boule de glace artisanale
Sirop à l'eau ou diabolo

Nos produits

Nos viandes

Entreprise familiale depuis plus de 30 ans, la Maison Archenault perpétue l'exigence d'un savoir-faire artisanal transmis avec passion. Sélection rigoureuse, maturation de trois semaines, respect de l'animal et authenticité guident chaque pièce.

Nos fromages

Nichée à La Boissière-École, la Ferme de la Tremblaye produit des fromages fermiers au caractère sincère. Nous sommes fiers de mettre en avant ce partenaire local, symbole de qualité et de passion, où leur savoir-faire, allié à un profond respect de la nature et des animaux, donne naissance à des produits d'exception.

Nos frites maison

Nos frites maison sont préparées avec les pommes de terre biologiques de la Ferme de la Mézière. Cultivées avec soin et dans le respect de l'environnement, elles révèlent toute la finesse et l'authenticité du produit. Chaque bouchée met en valeur la saveur naturelle de la pomme de terre.

Nos glaces

Élaborées dans le respect du savoir-faire artisanal français, nos glaces mettent à l'honneur des ingrédients nobles : lait entier de Franche-Comté, crème fraîche de Bretagne, œufs de poules élevées en plein air... Sans artifices ni émulsifiants, elles offrent une texture onctueuse et un goût intensément vrai. Une gourmandise authentique qui fond lentement en bouche.

Carte des Vins

LES ROUGES BORDEAUX

		15cl	25cl	50cl	75cl
Lussac-Saint-Emilion	<i>I Grand Ricombe I 2021</i>	7.4	11.7	22.4	32
Haut-Médoc	<i>I Château Victoria, Cru Bourgeois I 2021</i>	---	---	---	40
Saint-Estephe	<i>I 2nd Vin de Château Lilian Ladouys, Cru Bourgeois Exceptionnel I 2018</i>	---	---	---	49
Pauillac	<i>I Baron Philippe de Rothschild, Nathaniel I 2021</i>	---	---	---	59

BOURGOGNE

Côte Châlonnaise Pinot Noir	<i>I La Cave des Vignerons de Buxy, Millebuis I 2023</i>	7.8	12.5	23.8	34
Monthélie	<i>I Pascal Mure I 2023</i>	---	---	---	58
Beaune 1er Cru	<i>I Domaine de la Galopière, 'Les Sizies' I 2023</i>	---	---	---	76
Aloxe-Corton	<i>I Domaine de la Galopière I 2022</i>	---	---	---	85
Volnay 1er Cru	<i>I Pascal mure, 'Carelle sous la Chapelle' I 2023</i>	---	---	---	98
Pommard 1er Cru	<i>I Pascal Mure, 'En Largillièrre' I 2022</i>	---	---	---	107
Nuits-Saint-Georges 1er Cru	<i>I Louis Latour, 'Les Damodes' I 2013</i>	---	---	---	123
Corton Grand Cru	<i>I Louis Latour, 'Clos du Roi' I 2018</i>	---	---	---	191

BEAUJOLAIS

Brouilly	<i>I Château des Tours I 2023</i>	7.4	11.7	22.4	32
Fleurie	<i>I Domaine Chignard, 'Les Moriers' I 2018</i>	---	---	---	44

VAL DE LOIRE

Saint-Nicolas-de-Bourgueil	<i>I Cuvée du Vieux Pressoir I 2024</i>	---	---	---	26
Chinon	<i>I Charles Joguet, Cuvée Terroir I 2020</i>	---	---	---	34

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône	<i>I Pierre Rougon, Les 3 Garçons I 2022</i>	6.2	9.9	18.9	27
Ventoux	<i>I Château Landra, 'Les Boutières' I 2017</i>	---	---	---	44
Saint-Joseph	<i>I Cave de Saint-Désirat, Marcilly Réserve I 2023</i>	---	---	---	49

Languedoc-Roussillon

Pic Saint-Loup	<i>I Vignoble des 3 Châteaux, Terre Haute Altitude 192 I 2024</i>	7.8	12.5	23.8	34
----------------	---	-----	------	------	----

LES BLANCS

		15cl	25cl	50cl	75cl
VAL DE LOIRE					
Touraine Sauvignon	<i>I Les Roches Fleuries I 2023</i>	5.8	9.2	17.5	25

Sancerre *I Les Broux I 2023*

ALSACE

Gewurztraminer	<i>I Cave de Ribeauvillé, Cuvée Collection I 2022</i>	7.8	12.5	23.8	34
----------------	---	-----	------	------	----

BOURGOGNE

Côte Châlonnaise Chardonnay	<i>I La Cave des Vignerons de Buxy, Millebuis I 2023</i>	7.4	11.7	22.4	32
Chablis	<i>I Domaine Chanson, 'Les Sureaux' I 2023</i>	10.8	17.2	32.9	47
Pouilly-Fuissé 1er Cru	<i>I Domaine du Roc des Boutires, 'Aux Bouthières' I 2023</i>	---	---	---	96

LES ROSÉS

		15cl	25cl	50cl	75cl
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR					
Ponton N°7	<i>I Maître Vignerons de la Presqu'île de St Tropez, IGP Méditerranée I 2024</i>	5.8	9.2	17.5	25

Minuty *I Côté Presqu'île, Côtes de Provence I 2024*

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