

La Carte de Baptiste

Entrées

Soupe à l'oignon gratinée	9
Croque truffé à la tartufata	12
Truite gravlax crème fumée	14
Beignets croustillants de coriandre & labné	12
Crèmeux de chèvre frais légumes croquants, crispy chili oil	14
Artichaut crèmeux cachuète	16
Planche de charcuteries italiennes à partager	20

Plats

Pappardelle crème de truffe & parmesan	21
Suprême de volaille fermière mariné purée de pommes de terre fumée, jus perlé	24
Avocado toast œuf parfait	21
Tournedos de cabillaud petits légumes de saison, beurre blanc, huile herbacée	25
Noix d'entrecôte normande sauce au poivre fumé, frites maison	32
La Blanquette de veau de Baptiste petits légumes de saison	25
Fish & Chips sauce tartare, vinaigre de malt	20
Onglet de bœuf sauce au poivre, frites maison	22
Cheeseburger sauce barbecue fumée, frites maison	20

Desserts

Les fromages de la Ferme de la Tremblaye	11
Crème brûlée flambée	10
Moelleux au chocolat glace vanille artisanale	11
Tartelette citron meringuée	10
Brioche perdue façon Tatin	12
Tiramisu praliné organic premium café	10
Café Gourmand	12

Garnitures

Légumes de saison	5.5
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 diablo

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.