

La Carte de Baptiste

A partager

Trio de mezzés	22
Caviar d'aubergine, Tarama au corail d'oursin & Chèvre frais	
Planches :	
Sélection de charcuteries Italiennes	20
Sélection de fromages de la Ferme de la Tremblaye	20
Mixte	24



Entrées

Caviar d'aubergine, labneh & pistache	11
Grenade, pétales de rose, herbes fraîches	
Tarama au corail d'oursin	14
Citron & pain pita	
Œuf parfait	15
Emulsion de parmesan, carotte & petits pois	
Gravlax de truite	14
Betterave & crème fumée	
Calamari fritti	15
Mayonnaise aux épices	
Chèvre frais	14
Légumes croquants, crispy chili oil	



Grillade à la pierre de lave

Noix d'entrecôte Normande	32
Sauce au poivre épicée, frites fraîches	
Onglet de bœuf	23
Sauce au poivre, frites fraîches	



Salades

Avocado toast	21
Herbes fraîches, œuf parfait	
Salade César à la pierre de lave	20
Œuf poché, romaine, poulet grillé à la pierre de lave, parmesan 24 mois, anchois & croûtons	

Plats

Paccheri 	21
Sauce de tomates cerises & burrata	
Filet de dorade	25
Caponata & fenouil	
Carré d'agneau fumé	28
Jus aux olives, panisses, purée de carottes & petits pois	
Tartare de bœuf charolais	23
Aux 2 moutardes & frites fraîches	
Fish & Chips	20
Sauce tartare, vinaigre de malt	



Garnitures & Accompagnements

Caponata	5.5
Frites fraîches	4.5
Salade sucrine	3.5
Parmesan & balsamique	
Paccheri au beurre	4.5



Desserts

Les fromages de la Ferme de la Tremblaye	11
Rhubarbe confite	12
Chantilly mascarpone, glace pistache artisanale	
Moelleux au chocolat	11
glace vanille artisanale	
Crème brûlée flambée	10
Brioche perdue	12
Banane, myrtille, glace vanille artisanale & sirop d'érable	
Tiramisu praliné	10
Organic premium café	
Café Gourmand	12



Menu enfant	13
Fish & Chips / Steak haché, frites maison	
Boule de glace artisanale	
Sirop à l'eau ou diabololo	