La Carte de Baptiste

A partager

Trio de mezzés — 22
caviar d'aubergine, calamari fritti, chèvre frais

Planches :

Sélection de charcuteries italiennes — 20

Sélection de fromages de la Ferme de la Tremblaye — 20

Mixte — 24

Pour Commencer

Soupe à l'oignon — 11
oignons confits, bouillon corsé, comté gratiné

Ceviche de dorade — 14
avocat, coriandre

Foie gras de canard mi-cuit — 22
chutney de coings

Caviar d'aubergine, labneh & pistache — 11
grenade, herbes fraîches

Croque truffé — 14
à la tartufata

Calamari fritti — 15
mayonnaise aux épices

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

Salade

Salade de chèvre chaud croustillant — 19
P'ti Cabrie de la Ferme de la Tremblaye, miel & noix

Tarifs TTC en euros, service compris

Baptiste

Plats Végétariens

Plats

Risotto de fregola sarda — 20
champignons sauvages, butternut

Filet de dorade — 25
légumes de saison

Souris d'agneau confite 12h — 36
polenta crèmeuse aux herbes

Suprême de volaille fermière aux morilles — 29
purée de pommes de terre fumée

Fish & Chips — 20
sauce tartare, vinaigre de malt

Garnitures & Accompagnements

Sauce aux morilles — 3

Légumes de saison — 5.5

Frites fraîches — 4.5

Salade sucrine — 3.5
pickles & balsamique

Purée de pommes de terre fumée — 5.5

Desserts

Les fromages de la Ferme de la Tremblaye — 11

Poire confite — 12
mousseux fleur d'oranger, glace pistache artisanale

Moelleux au chocolat — 11
glace vanille artisanale

Crème brûlée flambée — 10
à la vanille Bourbon

Brioche perdue — 12
banane, myrtille, glace vanille artisanale, sirop d'érable

Tiramisu praliné — 10
café bio premium

Café gourmand — 12

Menu enfant — 13

Fish & Chips / Aiguillettes de volaille, frites fraîches

Boule de glace artisanale

Sirop à l'eau ou diabolo

Tarifs TTC en euros, service compris

Baptiste