

* La Baraka *

Bienvenue à LA BARAKA,

Nous attachons beaucoup de soin à la qualité de nos plats, raison pour laquelle vous trouverez un choix entre 3 entrées, 5 plats et 3 desserts.

Toute la carte est préparée sur place et à la minute avec des produits frais, régionaux et de saison
Cela nécessite un peu de patience et nous nous efforcerons de réduire le délai.

Toutes nos viandes sont d'origine FRANCE

Apéritif

- ★ Planche mixte 16,00 €
(pour 4 personnes)
(1/4 de Camembert Frit, Jambon cru, Coppa, Mousse d'avocat, Salade)

Entrées

- ★ Toast brie chorizo. 5,60 €
(champignons, chorizo, brie, herbes de Provence)
- ★ Velouté d'asperges avec son huile au piment de cayenne 5,90 €
- ★ Crevettes panées à la panko et sa mousse d'avocat 6,30 €

Plats

- ★ Risotto de petite épeautre..... 14,90 €
(Garniture forestière, pointes d'asperges fraîches)
- ★ Curry de lamelles d'encornets 16,50 €
& ses linguines
- ★ Filet de bœuf sauce échalote & vin rouge 21,00 €
sa crique ardéchoise ou Frites maison & ses légumes de saison

★ Grande Salade "La Baraka" Hiver	13,50 €
(Salade, toast de chèvre chaud, concombre, tomates confites, noix, Vinaigrette au miel - agrumes)	
★ Plat de Saison	17,00 €
Filet mignon cuisson base température, sauce poire et miel avec frites maison et salade verte	
★ Plat du Jour (uniquement le midi du mardi au vendredi)	12,00 €

Desserts

★ Crème brûlée à la lavande	5,60 €
★ Crumble pommes et chocolat, boule de glace	5,30 €
★ Tarte pommes rhubarbes	5,80 €

Les glaces artisanales d'Angèle

★ 1 boule	2,30 €
★ 2 boules.....	4,50 €
★ Supplément Chantilly	1,00 €

Menu enfant

9,50 €

- ★ Steak haché Frais ou Poisson du moment
& Frites ou légumes de saison
- ★ Crème de brûlée à la lavande ou une boule de Glace
- ★ Un sirop ou un verre de Coca-Cola