



LE BARETTO
(Since 1990)

CARTE DU RESTAURANT
Restaurant Menu

LES ENTREES

	€
<i>Saumon Fumé Norvégien, Pain de Mie Toasté Beurre Aneth et sa Salade Croquante</i>	19
<i>Norwegian Smoked Salmon served with Toast, Dilled Butter and a Crispy Salad</i>	
<i>Salade « Baretto »</i>	18
<i>(Haricots verts, émincé de Poulet, échalotes, dés de tomates)</i> <i>(Green Beans, Thin Slices of Chicken, Shallots, Tomato Cubes)</i>	
<i>Poêlée de Girolles en Persillade</i>	20
<i>Et sa Concassée de Tomates</i>	
<i>Frying Pan of Chanterelle Mushroom with Chopped Parsley served with Crushed Tomatoes</i>	
<i>Médailles de Chèvre aux Amandes</i>	20
<i>Salade d'Endives aux Deux Raisins et Noix</i>	
<i>Grilled Goat Cheese and Almond "Medailles" served with an Endive Salad mixed with Black and White Grapes</i>	
<i>Salade de Petits Encornets aux Olives et Herbes</i>	19
<i>Tartare de Betteraves</i>	
<i>Baby Squid, Olive and Herb Salad served with Beetroot Tartar</i>	
<i>Potage selon les légumes du Marché et sa Garniture</i>	16
<i>Vegetable Soup of the Day</i>	

T.V.A 5,5% appliquée à l'ensemble de la carte
New V.A.T 5.5% is now applicable on the Menu

LES PLATS

	€
<i>Risotto « Arborio » crémeux selon le Marché</i> <i>Creamy « Arborio » Risotto of the Day</i>	30
<i>Pavé de Saumon Vapeur, Fumet Cresson</i> <i>Etuvée de Sifflets de Poireaux et Lardons</i> <i>Steamed Thick Piece of Salmon served with Water Cress Stock</i> <i>Steamed Leak and Bacon</i>	28
<i>Filet de Dorade à la Plancha</i> <i>Duo de Courgettes Rôties, Coulis de Tomate</i> <i>A La Plancha Sea Bream Filet served with Baked Courgettes</i> <i>and Tomato Puree</i>	28
<i>Penné de la Mer au Fumet de Homard</i> <i>Fines Herbes et Parmesan</i> <i>Penne served with Seafood Steamed in a Lobster Stock</i>	27
<i>Médailles de Veau au Thym et Citrons</i> <i>Tomate farcie avec sa mini Ratatouille</i> <i>Fried Pan Veal served with a Thyme and Lemon Sauce,</i> <i>Tomato stuffed with Ratatouille</i>	28
<i>Tartare de Bœuf assaisonné selon votre Gout</i> <i>Accompagné de Pommes Allumettes</i> <i>Certified Beef Tartar, seasoned to taste, with French Fries</i>	26
<i>Entrecôte Grillée, Sauce aux Echalotes</i> <i>Et sa Cassolette de Légumes du Marché</i> <i>Grilled Entrecote Steak served with a Shallot Sauce</i> <i>and Fresh Vegetable Casserole</i>	29

LE FROMAGE

€

<i>Assiette de Fromage Frais et Affinés</i> <i>Et sa Salade de Saison</i> <i>Vintage Fresh Cheese served with Salad</i>	10
---	----

LES DESSERTS

<i>Café Gourmand</i> <i>Café "Gourmand"</i>	8
<i>Salade de Fruits Frais de Saison</i> <i>Fresh Fruit Salad</i>	10
<i>Verrine de Mousse aux Fruits Rouges et son Coulis</i> <i>Red Berry Mousse served in a glass with a Red Berry Puree</i>	12
<i>Chariot de Pâtisseries du « Chef »</i> <i>Chef's Special Dessert Trolley</i>	12

T.V.A 5,5% appliquée à l'ensemble de la carte
New V.A.T 5.5% is now applicable on the Menu