



*Au Baj & Co, on cuisine maison !*

## **NOS ENTRÉES DU MOMENT**

### **ŒUFS MAYONNAISE • 5,90 € \***

& son nid de coleslaw. Œufs locaux de la Ferme des Parrichets (77).

### **ASSIETTE DE CHARCUTERIE • 6,90 € \***

Jambon d'Auvergne, Rosette de Lyon et terrine de campagne française.

### **MAQUEREAUX AU VIN BLANC • 8,90 €**

& ses pickles de légumes.

### **ŒUF PARFAIT & SON VELOUTÉ • 9,90 €**

Aux oignons roses de Bretagne.

### **PORC NOIR DE BIGORRE • 12,90 €**

Du Domaine Rey à Loubersan (32), jambon cru haut de gamme, gourmand, fondant en bouche, une tuerie comme on dit !

### **NOTRE SALADE DE BRIE \***

#### **FORMAT ENTRÉE • 7,90 € / FORMAT PLAT • 15,90 €**

Brie local chaud, carottes râpées et pickles de légumes.



#### **INGRÉDIENT SUPP. • 2 € :**

Jambon d'Auvergne / Œuf dur / Poulet façon cajun.

## **NOS DESSERTS MAISON**

### **FROMAGE BLANC FERMIER LOCAL • 5,90 € \***

De la ferme de St Thibault, accompagnement au choix : miel, sucre ou caramel maison.

### **BRIOCHE PERDUE • 6,90 € \***

Brioche maison trempée dans du lait et des oeufs, servie avec un coulis de caramel onctueux.

### **POIRE POCHÉE • 7,90 € \***

Poire française pochée maison avec quelques amandes effilées.

### **CHOCO-NOISETTES • 8,90 €**

Délicieux moelleux au chocolat accompagné d'un caramel onctueux maison et quelques noisettes torréfiées.

### **CRÈME BRULÉE • 8,90 €**

Vanille, pistache, noisettes ou bien d'autres, nous varions les goûts et plaisir, demandez-nous le parfum du moment.

### **CHEESECAKE NORMAND • 9,90 €**

Avec du fromage frais, des pommes et du caramel beurre salé.

### **LE BABA AU RHUM DE LA MAISON • 10,90 €**

Ici, on aime les bonnes choses... et le rhum ! Vous nous guidez pour la touche finale servie à table : rhum vieux ou rhum arrangé maison.

### **CAFÉ / THÉ GOURMAND • 9,90 €**

### **RHUM GOURMAND • 13,90 €**

Supp. Chantilly • 1 € / Supp. 1 boule de glace : • 1,50 €



### **ASSIETTE DE FROMAGE • 9,90 €**

Varie en fonction des arrivages du moment.

## **NOS PLATS À LA CARTE**

### **RETOUR DU MARCHÉ • 15,90 € \***

Réalisé en fonction des saisons et opportunités de nos producteurs.

### **COURGE FARCIE QUINOA & CHÈVRE • 15,90 € \***

Le tout gratiné au four.

### **LA SAUCISSE PURÉE VERSION LOCALE • 16,90 €**

200 grammes de saucisse de la Ferme Moneuse à Dagny (77) et les pommes de terre de la Ferme de Courberonne, à Jossigny (77).

### **NOTRE BAJ BURGER • 17,90 €**

Viande de boeuf française 180g, comptée d'oignons, sauce tartare bio, tomme de Seine et Marne, pain de Seine et Marne... et frites maison (de Seine et Marne) !

### **NOTRE BAJ BURGER POULET • 17,90 €**

Volaille française marinée cajun maison, mayonnaise bio, un soupçon d'emmental français, une salade croquante, le tout dans un pain brioché de Seine et Marne... et frites maison !

### **AGNEAU DE 7 HEURES • 18,90 €**

Agneau français cuit pendant 7 heures, voire même plus pour un fondant incomparable. Servi avec des pommes de terre rôties au four.

### **SURPRISE DE BŒUF • 19,90 €**

Aussi appelée dessus de palette, c'est un morceau de boeuf rare, souvent réservé au boucher ou à ses meilleurs clients, elle est pour vous ! Servie avec ses frites maison.

### **DOS DE CABILLAUD • 19,90 €**

On aime la Bretagne et son sarrasin ! Il s'agit d'un dos de cabillaud avec son crumble de sarrasin. Servi avec des pommes de terre et potimarron rôtis au four.

### **PETITE SALADE • 3,50 €**

### **ASSIETTE DE FRITES MAISON • 5,00 €**

Supp. Sauce : 0,50 €

## **NOTRE SEMAINIER**

### **PLAT DU SEMAINIER • 15,90 € \***

LUNDI : PÂTES À LA SAUCE DU CHEF

MARDI : BLANQUETTE DE VEAU

MERCREDI : TARTIFLETTE

JEUDI : COLOMBO DE POULET

VENDREDI : MARÉE DU JOUR

## **FORMULE (UNIQUEMENT LE MIDI) AU CHOIX PARMIS LES INTITULÉS AVEC UNE ASTÉRISQUE : \***

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 19,95 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 24,95 €

### **MENU ENFANT • 12,00 € \***

PLAT : Steak hâché frites / Poulet cajun frites

+ DESSERT : Glace / Fromage blanc (sucre, miel ou caramel)

+ BOISSON 20 cl : Jus de fruits / Limonade / Sirop / Thé glacé