



Au Baj & Co, on cuisine maison !

NOS ENTRÉES DU MOMENT

ŒUFS MAYONNAISE • 6,90 € * 

Sur son nid de coleslaw.

BETTERAVE CHÈVRE NOIX - 6,90 € *  

Salade fraîcheur mêlant mesclun, chèvre frais local et betterave cuite.

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON • 7,90 €

Accompagnée de salade et cornichons.

TARTE AUX POIREAUX • 9,90 € 

& à la tomme de St Thibault, accompagnée de salade.

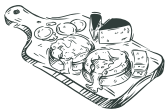
TARTARE DE DORADE • 10,90 € 

Mariné aux agrumes.

NOS PLANCHES

Rosette de Lyon, jambon d'Auvergne, terrine Hénaff et fromage.

2 PERSONNES • 16,90 € / 4 PERSONNES • 26,90 €



ASSIETTE DE FROMAGE • 10,90 €

Varie en fonction des arrivages du moment.

NOS DESSERTS MAISON

FROMAGE BLANC FERMIER LOCAL • 5,90 € *  

De la ferme de St Thibault (77), accompagnement au choix : sucre ou caramel maison.

COOKIE NOISETTE • 6,90 € * 

Un cookie gourmand au chocolat et noisettes torréfiées.

CRÉMEUX AU CHOCOLAT • 7,90 €  

Avec une pointe de fleur de sel et huile d'olive française.

BANANE BRULÉE • 8,90 €  

Servie comme une crème brûlée ! Banane cuite avec du lait de coco.

DESSERT DU MOMENT • 9,90 €

En fonction des opportunités et envies gourmandes du chef !

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 • 10,90 € 

RHUM GOURMAND • 14,90 € 

SUPP. CHANTILLY • 1 €  

BOULE DE GLACE LOCALE 3 GIVRÉES • 2,50 €  

CANNELÉ BORDELAIS • 2,50 € / AVEC CAFÉ • 4,90 €

Spécialité bordelaise et du chef ! 

MENU ENFANT (- 10 ans) • 12,95 € *

PLAT : Steak hâché ou Poulet accompagné de frites maison.

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

+ BOISSON 20 cl : Jus de fruits / Limonade / Sirop à l'eau / Thé glacé maison

NOTRE SEMAINIER

PLAT DU SEMAINIER • 15,90 € *

LUNDI : PÂTES À LA SAUCE DU CHEF

MARDI : ÉFFILOCHÉ DE BŒUF

MERCREDI : POULET ROUSSI

JEUDI : TÊTE DE VEAU

VENDREDI : MARÉE DU JOUR

NOS PLATS À LA CARTE

RETOUR DU MARCHÉ • 15,90 € *

Réalisé en fonction des saisons et opportunités de nos producteurs.

POTIMARRON & BURRATA • 16,90 € *  

Rôti au four avec une burrata fraîche et des noisettes torréfiées.

LA SAUCISSE-PURÉE • 17,90 €

180 grammes de saucisse de la Ferme Moneuse à Dagny (77) accompagnée d'une purée maison.

NOTRE BAJ BURGER • 18,90 €

AU CHOIX : STEAK HÂCHÉ / POULET MARINÉ CAJUN / VÉGÉ (+2€)

Pain local, tomme de Seine et Marne, sauce barbecue, oignons grillés, salade et frites maison. Viandes françaises.

AGNEAU CONFIT AUX ÉPICES • 19,90 € 

Agneau français confit au moins 10 heures et servi avec carotte et pommes de terre rôties.

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. Viande française.

SAUMON CONFIT LABEL ROUGE ÉCOSSAIS • 21,90 €

A l'huile d'olive et estragon, avec sa sauce au fromage blanc local et un palet de légumes de saison (contient œuf & gluten).

PETITE SALADE / ACCOMPAGNEMENT • 3,50 €

ASSIETTE DE FRITES MAISON • 5,00 €

SAUCE BY OSCAR BIO • 0,50 €

SAUCE PIMENTÉE MAISON MARTIN • 0,50 €

SALADE DE CHÈVRE LOCALE • 16,90 €  

De la ferme Moret (77) : salade verte accompagnée de carottes râpées, œuf dur et légumes de saison.

Vinaigrette maison.



INGRÉDIENT SUPP. • 2 €

Poulet façon cajun / Jambon d'Auvergne.

FORMULES : (UNIQUEMENT LE MIDI)

AU CHOIX PARI MI LES INTITULÉS AVEC UNE ASTÉRISQUE *

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 21,95 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 26,95 €



 Sans gluten

 Végétarien