

Batifol

Entrées

☒ Œufs durs mayonnaise.....	4,50€
☒ Lentilles vertes du Puy servies en jatte..... vinaigrette moutardée	5,00€
☒ Terrine de campagne maison servie à discrétion.....	6,00€
☒ Radis, beurre et rosette.....	6,50€
Filets de hareng, pommes tièdes à l'huile.....	8,00€
Escargots au beurre aillé et persillé servis par 6*.....	9,00€

A partager

Sardines millésimées « La Guildive »*.....	14,00€
Citron, beurre, pain grillé	
Planche de charcuteries.....	14,50€
Rosette, terrine, jambon de pays, jambon blanc au torchon, cornichons, beurre	

Salades

Salade César Salade, œuf, blanc de poulet, sauce César, Grana Padano, croûtons.....	13,50€
Salade Batifol Haricots verts, salade, tomates, jambon de pays, pommes de terre, gésiers.....	14,50€

Poissons

Tartare de saumon d'Ecosse « Label Rouge » aux condiments et vinaigrette de sésame.....	17,00€
☒ Filet de dorade, jus de volaille et courgettes au citron confit.....	18,00€

Plats

☒ Ravioles du Dauphiné gratinées au parmesan.....	14,00€
☒ Suprême de poulet fermier façon Grand-Mère.....	14,50€
☒ Tartare de bœuf haché à la commande.....	15,00€
Hamburger tradition gourmande Pain bun spécial, viande de bœuf haché, Cantal, sauce à l'ancienne, oignons, tomate, salade.....	15,50€
Andouillette AAAAA grillée, sauce moutarde à l'ancienne.....	16,00€
Cuisse de canard confite, pommes sautées persillées*.....	16,50€
Nos garnitures : purée, frites, penne, haricots verts	

Les incontournables Batifol

Notre Choucroute Alsacienne Saucisse Monbéliard, Francfort, échine, poitrine fumée.....	17,50€
Pièce du boucher sauce Batifol, frites maison.....	19,50€

Assiette de fromages (2 sortes au choix) Cantal, Roquefort, Rocamadour, Camembert.....	6,00€
--	-------

Desserts

☒ Fromage blanc et coulis de fruits rouges.....	4,50€
☒ Glaces et sorbets de votre choix fabrication artisanale* 2 boules au choix : chocolat, vanille, café, citron, cassis, mangue.....	5,00€
☒ Crème au caramel.....	5,50€
Mousse au chocolat grand cru.....	6,00€
Ile flottante au pralin, crème anglaise.....	6,50€
☒ Salade d'ananas et fraises au jus d'agrumes.....	7,50€
Café gourmand.....	8,00€
Baba arrosé de rhum ambré*.....	8,50€

* Tous nos plats sont faits maison à l'exception de ceux marqués d'un astérisque.

Formule Express 18€

Au choix plats marqués à la carte ☒

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert

Hors boisson

Menu enfant 9€ (Jusqu'à 12 ans)

- Steak haché, frites **ou** Pavé de saumon, purée
- Glace **ou** Crème au caramel
- Jus de fruits 20cl **ou** Diabolo 25cl **ou** Eau minérale 25cl

Batifol

Vins Blancs

	15cl	37,5cl	75cl
Alsace Edelzwicker Klipfel.....			19,00€
Touraine Sauvignon "Domaine de la Charmoise" Henry Marionnet.....			22,50€
Côtes du Rhône Réserve "Famille Perrin".....		13,00€	24,00€
Lubéron AOC "Doria" Marrenon.....			25,00€
Bourgogne Aligoté Domaine Aegerter.....	6,00€	-	28,00€




Vin Rosé

	15cl	37,5cl	75cl
Côtes de Provence "Les Jolies Filles" Prestige.....	6,00€	-	27,00€

Vins Rouges

	15cl	37,5cl	75cl
Côteaux du Lyonnais "Sélection Georges Duboeuf".....			21,00€
Touraine Gamay "Domaine de la Charmoise" Henry Marionnet.....			22,50€
Médoc cru artisan "Château la Tessonnière".....			23,50€
Côtes du Rhône Réserve "Famille Perrin".....		13,00€	24,00€
Cahors AOP "Cuvée Tandem" Château Lamartine.....			25,00€
Brouilly Domaine Aegerter.....	6,00€	16,00€	28,00€

Vins "Sélection Batifol"

	15cl	25cl	46cl	75cl
 IGP Pays d'OC Chardonnay "Prima Nature" Gérard Bertrand.....	5,00€	8,00€	14,00€	22,00€
 IGP Pays d'OC Grenache rosé "Prima Nature" Gérard Bertrand.....	5,00€	8,00€	14,00€	22,00€
 IGP Pays d'OC Syrah rouge "Prima Nature" Gérard Bertrand.....	5,00€	8,00€	14,00€	22,00€

Apéritifs

Ricard, Pastis 51.....	2cl	3,50€
Tomate, Perroquet, Mauresque.....	2cl	3,50€
Kir au vin blanc, Cardinal.....	10cl	4,00€
Fond de culotte.....	10cl	4,50€
Martini, Suze, Campari, Porto Tawny.....	4cl	4,50€
Americano.....	8cl	6,00€
Gin Beefeater.....	4cl	6,00€
Lillet blanc, rosé, rouge.....	6cl	6,00€
Kir AOP Crémant de Limoux.....	11cl	6,50€

Bières pression

	25cl	50cl
Kronenbourg.....	4,00€	7,00€
Grimbergen blanche.....	4,90€	9,60€
Pietra ambrée artisanale.....	4,90€	9,60€

bouteille

Kronenbourg sans alcool.....	33cl	4,70€
La Parisienne blonde.....	33cl	6,00€

Champagnes & Crémant

Coupe Chasteller brut.....	10cl	9,00€
Crémant de Limoux AOP Code Rouge.....	75cl	48,00€
Chasteller brut.....	75cl	58,00€
Taittinger brut réserve.....	75cl	95,00€
Alain Edouard blanc de blancs millésimé.....	75cl	100,00€

Boissons chaudes

Café expresso, décaféiné.....	2,50€
Café crème.....	3,00€
Cappuccino.....	3,50€
Irish coffee.....	9,50€

Cocktails

Virgin (cocktail de jus de fruits sans alcool).....	15cl	6,00€
Mojito.....	18cl	7,00€
Whisky Coca, Gin tonic, Gin fizz, Cuba libre.....	14cl	7,00€
Spritz Lillet, Vodka orange.....	14cl	7,00€
Spritz de Normandie.....	14cl	7,50€

Whiskies

Clan Campbell.....	4cl	6,00€
Whisky Jameson.....	4cl	7,00€
Four Roses.....	4cl	7,00€
Whisky de France Bellevoye.....	4cl	7,00€
Aberlour.....	4cl	8,00€

Digestifs

Calvados Busnel.....	3cl	6,00€
Armagnac Clés des Ducs.....	3cl	6,00€
Cognac Camus VS Élégance.....	3cl	6,00€
Eau de vie de poire, Vieille Prune.....	3cl	6,00€
Liqueurs de marques.....	3cl	6,00€
Get 27.....	5cl	6,00€
Marie Brizard, Manzana.....	5cl	6,00€
Rhum Bacardi Reserva.....	3cl	6,00€

Eaux & Sodas

Vittel, Perrier fines bulles.....	100cl	7,00€
Vittel, Perrier fines bulles.....	50cl	5,00€
Perrier.....	33cl	4,50€
Fuze Tea.....	25cl	4,80€
Jus de fruits tomate, orange, pomme.....	20cl	4,90€
Coca Cola, Coca Cola zéro.....	33cl	5,00€
Orangina, Schweppes.....	25cl	5,00€

Batifol

Formule Petit-Déjeuner 6€⁹⁰

- 1 boisson chaude
- 1 jus d'orange pressée 15cl
- 1 viennoiserie **ou** 1 tartine

Formule Petit-Déjeuner complet 9€⁹⁰

- 1 boisson chaude
- 1 jus d'orange pressée 15cl
- 1 viennoiserie **ou** 1 tartine
- 1 omelette nature **ou** œufs sur le plat

Breakfast du Batifol 12€⁵⁰

- 1 boisson chaude
- 2 œufs, saucisse, bacon et tomate
- Pain de campagne toasté
- 1 jus d'orange pressée 15cl

Viennoiseries & Tartines

Pain au chocolat	2,00€
Croissant	2,00€
Tartine, beurre et confiture	3,20€

Boissons chaudes

Café	2,50€
Cappuccino	3,50€
Thé, Infusions	4,00€
Chocolat chaud	4,00€

A toute heure

Assiette de frites.....	3,00€
Assiette de jambon de pays.....	5,00€
Assiette de jambon au torchon.....	5,00€
Assiette de rosette.....	5,00€
Croque Monsieur.....	10,00€
Croque Madame.....	11,00€
Hamburger tradition.....	15,50€

V viande de bœuf hachée, Cantal, sauce à l'ancienne, oignons, tomate, salade

2 œufs au plat.....	5,00€
Omelette aux fines herbes.....	7,50€
Omelette au jambon.....	8,00€
Omelette au jambon et fromage.....	8,50€

A partager... ou pas

Assiette de fromages (2 sortes au choix).....	6,00€
Sardines millésimées « La Guildive »*.....	14,00€
Planche de charcuteries.....	14,50€

Rosette, terrine, jambon au torchon, jambon de pays, cornichons, beurre

Boissons froides

Lait nature, café frappé.....	25cl	3,50€
Fuze Tea.....	25cl	4,80€
Cidre brut.....	27,5cl	5,00€
Fruits pressés à la commande (orange, citron).....	15cl	4,90€
Milk shake.....	25cl	7,00€
Vittel, Perrier fines bulles.....	100cl	7,00€
Vittel, Perrier fines bulles.....	50cl	5,00€
Perrier.....	33cl	4,50€
Jus de fruits (orange, pomme, tomate).....	20cl	4,90€
Coca Cola, Coca Cola zéro.....	33cl	5,00€
Orangina, Schweppes.....	25cl	5,00€

* Tous nos plats sont faits maison à l'exception de ceux marqués d'un astérisque.

Vins "Sélection Batifol"

	15cl	25cl	46cl	75cl
IGP Pays d'OC Chardonnay.....	5,00€	8,00€	14,00€	22,00€
"Prima Nature" Gérard Bertrand				
IGP Pays d'OC Grenache rosé.....	5,00€	8,00€	14,00€	22,00€
"Prima Nature" Gérard Bertrand				
IGP Pays d'OC Syrah rouge.....	5,00€	8,00€	14,00€	22,00€
"Prima Nature" Gérard Bertrand				

Apéritifs

Ricard, Pastis 51.....	2cl	3,50€
Tomate, Perroquet, Mauresque.....	2cl	3,50€
Kir au vin blanc, Cardinal.....	10cl	4,00€
Fond de culotte.....	10cl	4,50€
Martini, Suze.....	4cl	4,50€
Campari, Porto Tawny.....	4cl	4,50€
Americano.....	8cl	6,00€
Gin Beefeater.....	4cl	6,00€
Lillet blanc, rosé, rouge.....	6cl	6,00€
Kir AOP Crémant de Limoux.....	11cl	6,50€

Bières bouteille

Kronenbourg sans alcool.....	33cl	4,70€
La Parisienne blonde.....	33cl	6,00€

Bières pression

Kronenbourg.....	25cl	50cl	4,00€	7,00€
Grimbergen blanche.....	4,90€	9,60€		
Pietra ambrée artisanale.....	4,90€	9,60€		

Champagnes & Crémant

Coupe Chasteller brut.....	10cl	9,00€
Crémant de Limoux AOP Code Rouge	75cl	48,00€
Chasteller brut.....	75cl	58,00€
Taittinger brut réserve.....	75cl	95,00€
Alain Edouard.....	75cl	100,00€
blanc de blancs millésimé		

Cocktails

Virgin.....	15cl	6,00€
Cocktail de jus de fruits sans alcool		
Mojito.....	18cl	7,00€
Whisky Coca, Gin tonic.....	14cl	7,00€
Spritz Lillet, Vodka orange.....	14cl	7,00€
Gin fizz, Cuba libre.....	14cl	7,00€
Spritz de Normandie.....	14cl	7,50€

Whiskies

Clan Campbell.....	4cl	6,00€
Whisky Jameson.....	4cl	7,00€
Four Roses.....	4cl	7,00€
Whisky de France Bellevoys.....	4cl	7,00€
Aberlour.....	4cl	8,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Prix nets, service compris (15% calculés sur le H.T.)

Printemps - Été 2021