



*LE BARETTO*  
*(Since 1990)*

*CARTE LOUNGE*  
*Lounge Menu*

## LES ENTREES

	€
<i>Potage de Légumes du Marché et sa Garniture</i> <i>Vegetable Soup of the day</i>	16
<i>Saumon Fumé Norvégien, Pain de Mie Toasté</i> <i>Beurre Aneth et sa Salade Croquante</i> <i>Smoked Norwegian Salmon served with Toast, Dilled Butter</i> <i>and a Crispy Salad</i>	19
<i>Tartare de Crabe aux Saveurs Exotiques</i> <i>et sa Salade d'Herbes Fraîches</i> <i>Exotic Spiced Tartar of Crab served with Fresh Herb Salad</i>	20
<i>Médailles de Chèvre aux Amandes</i> <i>Salade d'Endives aux deux Raisins et Noix</i> <i>Grilles Goat Cheese and Almond "Medailles"</i> <i>served with an Endive Salad mixed with Black and White Grapes</i> <i>and Nuts</i>	20
<i>Salade « Baretto »</i> <i>(Haricots verts, émincée de poulet, échalotes, dés de tomates,</i> <i>ciboulette et sa vinaigrette de poulet)</i> <i>(Green Beans, Thin Slices of Chicken, Shallots, Tomato Cubes,</i> <i>Chive and Chicken Dressing)</i>	18

*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>Penne de la Mer au Fumet de Homard Fines Herbes et Parmesan</i>	27
<i>Penne served with Seafood Steamed in a Lobster Stock, Fresh Herbs and Parmesan Cheese</i>	
<i>Filet de Dorade à la Plancha Duo de Courgettes Rôties, et Coulis de Tomate</i>	28
<i>A La Plancha Sea Bream Filet served with Baked Courgettes and Tomato Puree</i>	
<i>Sauté d'Agneau au Curry et sa Poêlée de Légumes Estivale</i>	28
<i>Lamb Curry Casserole served with Vegetables in Season</i>	
<i>Tartare de Bœuf assaisonné selon votre Goût Accompagné de Pommes Allumettes</i>	26
<i>Certified Beef Tartar, seasoned to taste, served with French Fries</i>	
<i>Pizza Tomate, Poulet, Olives, Parmesan Sa Salade Verte et son Verre de Vin</i>	18
<i>Tomato, Chicken, Olive and Parmesan Cheese Pizza served with a Green Salad and a selected Glass of Wine</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 FROMAGES

€

*Fromages Frais et Affinés du Moment* 10  
*Et sa Salade de Saison*  
*Vintage Fresh French Cheese served with Salad*

## LES DESSERTS

*Verrine de Mousse aux Fruits Rouges* 10  
*et son Coulis*  
*Red Berry Mousse served in a glass with a Red Berry Puree*

*Salade de Fruit frais du Jour à la vanille et Cannelle* 12  
*Fresh Fruit Salad flavoured with Vanilla and Cinnamon*