



●
*Carte
du printemps*

Carte du printemps

De février à mai
(Asperges, jeunes légumes, ...)

●
*Carte
d'été*

Carte d'été

De juin à août
(Différentes salades, viandes grillées, ...)

●
*Carte
d'automne*

Carte d'automne

De septembre à novembre
(Gibiers, champignons des bois,...)

En hiver, le Barathym laisse place à «L'insensé»,
Le chapiteau du Beau Séjour.

www.linsense.be



●
*Carte
du printemps*



COMPOSEZ VOTRE MENU

1 ASSIETTE : 18 euros | 2 ASSIETTES : 28 euros | 3 ASSIETTES : 34 euros

NOS ENTREES

- Cocktail de crevettes grises, sauce cocktail
- Saumon fumé par nos soins, toasts grillés
- Terrine de foie gras, confiture d'oignons
- Pâté en croûte maison, petite salade
- Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan
- Salade de chèvre chaud, sauce au miel
- Brie chaud sur pommes de terre et ciboulette
- Cœurs d'artichauts enroulés de lard et gratinés
- Mijoté de scampi au curry et légumes
- Foie gras poêlé sur des pommes caramélisées

NOS PLATS

- Entrecôte grillée béarnaise
- Côte à l'os grillée et sa garniture (2 cvts)
- Côtelettes d'agneau, gratin dauphinois
- Boudin Noir au foie gras, pommes et purée de pommes de terre
- Côte de porc à l'ancienne, tomates et thym (2 cvts)
- Magret de canard au chèvre et pesto
- Cabillaud en filet, purée de pommes de terre et olives noires, fricot de poireaux
- Saumon cuit sur peau, minestrone de légumes

NOS DESSERTS **Tout à 6 euros**

- Plateau de fromages (supplément : 4 euros)
affinés par « La Petite Ferme » à Erpent
- Dame Blanche
- Moelleux au chocolat
- Les sorbets
- Tartelette aux pommes, glace vanille
- Nougat glacé, coulis de framboises
- Crème Brulée
- Sylvabelle au chocolat, glace au lait d'amandes
- Irish Coffee

MENU ENFANT

- Un poisson ou une volaille et un dessert - 12 euros

NOS APERITIFS

- Apéritif Maison, vin artisanal avec une petite pulpe de citron, écorce d'orange et quelques fruits 5 €
- Verre de vin blanc, rosé ou rouge 4 €
- Bières : Jupiler, Blanche, Kriek 2,5 €
- Bières Spéciales : Rochefort, Orval, Saint Monon 3,5 €
- Martini, Kir, Porto, Pineau 4 €
- Campari, Ricard, Pisang, Gin, Whisky, Bacardi 6 €
- Coupe de Crémant rosé du Domaine « Gross » 7 €

NOS DIGESTIFS

- Cointreau, Cognac, Armagnac, Eau de Villée, ... 6 €

NOS SOFTS

- Softs (eaux, coca, limonade, tonic) 2 €
- Eau (plate ou pétillante) 1L - 4 € 1/2 - 3 €
- Café « expresso » et ses mignardises 3 €

NOTRE CAVE

- Vin Maison « BARATHYM »
Blanc Sauvignon ou Rouge Merlot 18 €

NOS DEMIS-BOUTEILLES DE BLANCS

- Pinot gris « de Turckheim » 18 €
- Saint-Véran « Joseph Drouhin » 19 €
- Mâcon-Fuissé « Thibert » 25 €

NOS VINS BLANCS

- Côtes du Rhône domaine « Guigal » 20 €
- Domaine de Joÿ, Côtes de Gascogne 20 €
- Grand Bateau du domaine « Beychevelle » 21 €
- Riesling du domaine « de Turckheim » 26 €
- Bourgogne blanc du domaine « Latour Labille » 30 €
- Pouilly fumé « Les loges » 30 €
- Saint Véran « Joseph Drouhin » 35 €
- Chablis 1er Cru « Fourchaume » 40 €
- Rully blanc du domaine « Dureuil » 40 €
- Sancerre blanc domaine « Vacheron » 40 €
- Chassagne Montrachet domaine « Collin » 66 €

NOS VINS BLANCS MOELLEUX

- Gros manseng, Côtes de Gascogne du domaine « Bumont » 21 €
- Château Jollys, Jurançon 45 €

NOS VINS ROSES

- Château Minuty « Domaine de l'oratoire » 22 €
- Pinot Noir du domaine « Joseph Gross » 28 €

NOS VINS ROUGES

- Grand Bateau Bordeaux supérieur du domaine « Beychevelle » 17 €
- Côtes du Rhône « Clos des Cazeaux » domaine Vache 18 €
- Cahors « Château Carlat » 20 €
- Saint Nicolas de Bourgueil « La Cotelleraie » 23 €
- Le vin est une fête du domaine Elian Da Ros 23 €
- Sorcières des Clos des Fées domaine « Bizeul » 25 €
- Chinon « Petites Roches » 29 €
- Château du Cavalier, 1ère Côtes de Blaye 29 €
- Pessac Léognon : Chateau de Quantin 31 €
- Château Louvie, Saint Emilion 34 €
- Les Gamines du domaine de la « Marfée » 35 €
- Clos des Fées Vieilles Vignes domaine « Bizeul » 55 €
- Saint Joseph du domaine « Vallet » 37 €
- Bourgogne rouge du domaine « Charlopin » 39 €
- Sancerre rouge du domaine « Vacheron » 40 €
- Bourgogne : « Rully » 40 €
- Château Bastide de Dauzac, Margaux 41 €
- Château Amiral de Beychevelle, Saint Julien 43 €
- Château Frank Phélan, Saint Estèphe 44 €
- Château Fiefs de Lagrange, Saint Julien 45 €
- Château Grand Corbin, Saint Emilion 52 €

NOS DEMIS-BOUTEILLES DE ROUGES

- Château Haut-Plantade « Plantade Père et fils » 22 €
- Château du cavalier « Lafon » 18 €
- Sancerre « Vacheron » 25 €

LES BULLES

- Crémant Rosé du domaine « Joseph Gross » 30 €
- Champagne Maison 1er Cru 50 €
- Champagne « Billecard Salmon » 75 €
- Champagne Rosée Montoudon « La grande Rosée » 80 €