

P I Z Z E T A S

Puissance 4

Tomates San marzano AOP, fior di latte, gorgonzola, tallegio, camembert buffala bio

8 €

Pistacchio

Base ricotta et crème fraîche, Tomates San Marzano, pesto, pistache, ricotta, roquette

9 €

Tartuffa

Crème de truffe, fior di latte, parmigiano reggiano, jambon blanc truffé

11 €

A P A S

Petit pot de rillettes de thon au citron et Kiri

8 €

La boîte de filets de sardines « La Brujula »

Beurre échaloté et Piment d'Espelette

11 €

Spécial végétarien

Focaccia snackée maison, pesto, et légumes grillés

7 €

Foie gras maison en terrine

Compote d'oignons doux et poires

14 €

Le camembert rôti au miel, thym et noix

10 €

Croustillants de tête de veau

Tomates confites et Comté

9 €

Crevettes grises des sables, en friture

9 €

P L A N C H E S

La charcuterie de la Pradèène

Saucisse sèche, fromage de tête, jambon cru de l'Aveyron, pâté de campagne

25 €

Les fromages de Sophie

Tome de Brebis de l'Aveyron, chèvre de Montignargues, camembert de brebis et compoté de fruits de saison

20 €

La douceur en Folie

Pizzeta Nutella, pana cotta pistache, tiramisu, crème brûlée, crumble aux pommes, financiers chocolat

20 €

COCKTAILS CRÉATIONS

Tu Suze ?

Lillet Blanc, Suze, Amaretto, miel, abricot

13 €

Gin to de Saison

Martin Miller's, sirop balsamique, figue et miel, tonic London Essence

13 €

Gin to du Prose

Gin infusé à la feuille de figuier et thym, huile d'olive infusée, tonic London Essence

13 €

Bonne Maman

Rhum Ferroni Honey, Rhum Ferroni Jamaïque, liqueur d'abricot, pimento Draw, nectar de poire, jus de citron et confiture de châtaigne

15 €

Baklava

Vodka Nadé, sirop Baklava, yaourt grec

13 €

Tea time

Vodka Nadé, melonade apéritif, verjus, Cold Brewtea, soda aromatisé

15 €

Popeye is back

Gin Avem, verjus, sirop basilic et miel, vinaigre

13 €

Pré-au-Lard

Rhum Spiced Coro Coro, sirop de butternut, jus de citron, crème fouettée café

14 €

Le Tartuffe

Gin Juillet Provence, Vermouth blanc, Tartuffe borderline (pamplemousse, pêche et basilic)

12 €

Dolcezza del limone

Italicus, citron, Prosecco, meringue italienne

13 €

Le Baïa Bar utilise exclusivement des alcools premium pour vos cocktails créations !

COCKTAILS

Virgin gin tonic distillat de plantes JNPR, tonic London Essence	9 €
Jungle fève tonka, citron vert, nectar d'abricot, banane	7 €
La Panthera sirop de poivron rouge, citron vert, nectar de mangue, perrier	9 €

RASSERIE FAUVE BIÈRE CRAFT

Cri du cœur 4,5 % : berliner weisse framboise lime	7 €
La folie 5 % : pale ale fruit de la passion	7 €
Lumiere noire 10,5 % : imperial stout choco coco	9 €
Rêve éveillé 6,5 % : NEIPA	7 €
Haut et fort 8,5 % : DIPA	8 €
Trois fois deux six 10,5 % : triple IPA	9 €

JUS DE FRUITS

BOISSONNERIE DE PARIS. GAMME BORDERLINE, 25 CL

Poète maudit piment d'Espelette, poivron rouge, tomate	6 €
Nymphette Délicieuse fraise, goyave, violette	6 €
Dandy des Bas-Fonds cannelle, poire, rhubarbe	6 €
Cougar Puritaine mangue, citron vert, verveine	6 €
Tartuffe de Monte-Carlo pamplemousse, pêche, basilic	6 €
Madame Yang framboise, litchi, baie rose	6 €
Cagole prodigieuse abricot, bergamotte, romarin	6 €

BOISSONNERIE DE PARIS, 25CL

Jus d'orange	6 €
Jus d'ananas	6 €
Jus de pomme	6 €

