

DÉJEUNER

BISTRO' BAYA EXPERIENCE

« L'automne est le printemps de l'hiver »

- **Pépites de colin croustillantes**, sauce tartare d'algues marines
- **Piperade Basque au Xamango**, œuf et piment d'Espelette
- **Enchiladas de bœuf** au maïs con queso
- **Crème de carotte**, mimolette, oignon caramélisé et coriandre

5€
« Les choses
partagées
font du bien »

- **Joue de porc confite façon falafel**,
mesclun d'hiver, pois chiches, sauce blanche au cumin
- **Andouillette 5A grillée**,
pommes Boulangère au thym, moutarde de Meaux
- **Darne de merlu de nos côtes**,
beurre noisette aux câpres, mousseline de panais, Trévisé
- **Pavé de lieu rôti lardé de chorizo**,
onctueux de rave et pleurotes sautés à l'échalote

12€
« N'en faisons
pas tout un
plat »

- **Cheesecake Crunch** passion fruits
- **Cannelé de Bordeaux** comme une profiterole
- **Ardoise de fromages A.O.P** de nos régions
- **Eclair chocolat Vanuari** / châtaigne aux perles de sucre

6€
« Coupons la
poire en
deux ! »

DÉJEUNER: 22€

Entrée/plat/dessert

Du lundi au dimanche de 12h à 14h

Menu enfant jusqu'à 12 ans : 9€ (entrée/plat ou plat/ dessert) ou 12€ (entrée/plat/dessert)

BISTRO' BAYA EXPERIENCE

« Dans les souvenirs d'enfance de chaque bon cuisinier se trouve une grande cuisine, une cuisine en marche, un gâteau qui cuit et une maman »

DÎNER



* **Tartare de thon twisté à la nectarine**, poivre de timut, infusion sésame aigre douce, gressin

8€
ENTRÉE

* **Canon de saumon mariné**, crème d'estragon acidulée, pickles multicolores

* **Comme une salade Caesar de canard**, pépites de foie gras et effilochée de cuisse confite

* **Caprese de cœur de bœuf**, burratina crémeuse, fraîcheur de basilic, xingar grillé

* **Filet de bar cuit sur sa peau**, quinoasotto, artichaut à la contadina, jus aux herbes d'été

* **Pavé de merlu de St Jean De Luz**, croquants de légumes et marinère de Penestin

* **Pièce de bœuf**, os à moelle, frites au couteau, sauce Baya BBQ

* **Côte de cochon Ibérique** cuite à basse température, chorizo Bellota, piperade de poivrons cornes

19€
PLAT

* **Assortiment de fromages de nos régions**, jeunes pousses de saison aux pignons de pin.

* **Sphère tropicale**, spéculos, coulis de melon

7€
DESSERT

* **Fraises & menthe poivrée en cocktail**, bonbons de rhubarbe

* **Macaron tout chocolat**, crèmeux Vanuari 63% cacao, glace Gianduja noisette

DÎNER : 32€
Entrée/plat/dessert

Du lundi au dimanche de 19h30 à 22h00
Menu enfant jusqu'à 10 ans : 9€ (entrée/plat ou plat dessert) ou 12€ (entrée/plat/dessert)