

LA BRASSERIE

Bayla

ENTRÉES

- OEUF MIMOSA, HUILE DE TRUFFE 4,5€
- VELOUTÉ D'HIVER, LÉGUMES DE SAISON 5€
- CROMESQUIS JAMBON, FROMAGE par trois 5€
- TERRINE MAISON, PICKLES D'OIGNON ROUGE 6€

PLATS

- POULET À LA NORMANDE, GRENAILLES CONFITES 14€
Crème, pomme et cidre
- FILET MIGNON DE PORC, SAUCE CAMEMBERT 14€
Purée de pomme de terre
- CROZIFLETTE 13€
Reblochon, lardons
- TAGLIATELLES, CRÈME DE CHAMPIGNONS ET CHÂTAIGNE 12€
- MONT D'OR À PARTAGER POUR DEUX 26€ *Grenailles, charcuteries, salade*

DESSERTS

- ASSIETTE DE FROMAGES 6€
- RIZ AU LAIT, CARAMEL AU BEURRE SALÉ 5€
- MI-CUIT CHOCOLAT, COULIS DE FRUITS ROUGES 6€
- AFFOGATO 5€ *glace vanille, espresso*

BOISSONS

- PERRIER 33cl 3,9
- LIMONADE 25cl 3,9
- SODAS *Coca, CocaZéro, FuzeTea, Orangina* 3,9
- JUS DE FRUITS *Orange, Ananas, Pomme, Tomate* 4,2
- THÉ GLACÉ by BAYLA 5,5
- EVIANL 6,5
- SAN PELLEGRINO 1L 6,5
- EXPRESSO 1,7
- VIN CHAUD 4,5

À GRIGNOTER

- BOL DE FRITES 5,5€
- PLANCHE DE CHARCUTERIES 11€
- PLANCHE DE FROMAGES 13€

Du Mardi au Samedi

FORMULE

- PLAT SEUL 13€
- ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 16€
- ENTRÉE + PLAT + DESSERT 19 €

ENTRÉE DU JOUR

PLAT DU JOUR

ASSIETTE DE FROMAGES

ou
AFFOGATO

ou
RIZ AU LAIT, CARAMEL AU BEURRE SALÉ

APÉRITIFS ET VINS

KIR CASSIS	6
PASTIS BARDOUIN 2cl	3
MARTINI BLANC, ROUGE	5
COUPE DE RUINART BRUT	13
CHARDONNAY, Blanc 12cl	4
CÔTES DE GASCOGNE, Blanc 12cl	6
ANJOU, LOIRE, Rouge 12cl	5
ROSÉ PROVENCE 12cl,	4
CIDRE NORMAND 33cl	6

BIÈRES

	25cl	50cl
GALLIA CHAMP LIBRE	3,9	7,8
CINEY	4,3	8,6
GALLIA IPA	4,3	8,6
BIÈRE DU MOMENT	4,3	8,6

Bayla, la belle

Bayla, la belle

Nos Tapas

- Cromesquis de Bayla par 5 .9,5
Burrata, figues confites, huile verte .10
Butternut rôtie, fromage frais labneh maison, sauce chimichurri .8
Tentacule d'Octopus snackée, tarama, huile verte .15
Effiloché de bœuf confit, flatbread, yaourt .13
Poulet coréen, amandes effilées .9
Frites, mayonnaise maison .5.5
Nos planches :
Notre sélection de Charcuteries .11
Notre sélection de Fromages .13
Mixte Fromages et Charcuteries .18

Nos Plats

- Magret de canard, risotto aux girolles et parmesan .24
Souris d'agneau confite, purée de carotte à l'orange, jus corsé cannelle et badiane .28
Dos de cabillaud aux cèpes, crème de châtaigne, purée de céleri .18
Parpadelle maison à la vodka, sauce tomate, straciatella .14

Côte de Bœuf, 1200gr, (Origine France) .70
Servie avec deux accompagnements au choix
Sauce au poivre ou sauce chimichurri

Nos Desserts

- Assiette de fromages .8
Tarte chocolat, noisettes torréfiées, caramel beurre salé, crème d'Isigny .9
Pommes rôties, crème vanille, caramelized peanuts .8

Nos Desserts Glacés

- Affogato, café et glace vanille .5,5
Trou Normand by Christian Drouin .8
Sorbet pomme, calvados Christian Drouin
French Colonel by Grey Goose .8
Sorbet citron, vodka Grey Goose