

# LA BRASSERIE

— Bayla —

## ENTRÉES

- OEUF MIMOSA, HUILE VERTE 4.5€
- FIGUE RÔTIE, CHÈVRE FRAIS, TOAST GRILLÉ 5€
- SALADE GRECQUE 5€  
Tomate, olive, fêta, poivrons
- CROMESQUIS JAMBON, FROMAGE par trois 5€

## PLATS

- GNOCCHIS BUTTERNUT, RICOTTA ET NOIX 13€
- SAUCISSE, PURÉE DE POMME DE TERRE 12.5€  
Sauce au poivre maison
- POULET MARBELLA, DATTES, OLIVES, SEMOULE 14€
- LINGUINE À LA TOSCANE 14€  
Saumon, épinard, ricotta et sauce tomate

## DESSERTS

- ASSIETTE DE FROMAGES 6€
- MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON 5€
- PARFAIT AUX FRUITS ROUGES 7€
- AFFOGATO *glace vanille, espresso* 5€

## BOISSONS

- PERRIER 33cl 3,9
- LIMONADE 25cl 3,9
- SODAS *Coca, Coca Zéro, Fuze Tea, Orangina* 3,9
- JUS DE FRUITS *Orange, Ananas, Pomme, Tomate* 4,2
- THÉ GLACÉ by BAYLA 5,5
- EVIAN L 6,5
- SAN PELLEGRINO L 6,5
- EXPRESSO 1,7
- CAFÉ FRAPPÉ 5,5

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 MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON

## APÉRITIFS ET VINS

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| KIR CASSIS                         | 6   |
| PASTIS BARDOUIN 2cl                | 3,4 |
| MARTINI BLANC, ROUGE               | 5,5 |
| SPRITZ <i>orange ou limoncello</i> | 8   |
| CHARDONNAY, Blanc 12cl             | 4,5 |
| CÔTES DE GASCOGNE, Blanc 12cl      | 6   |
| ANJOU, LOIRE, Rouge 12cl           | 5,6 |
| ROSÉ PROVENCE 12cl,                | 4,5 |
| 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  |

## À GRIGNOTER

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

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, choufoux caramélisés .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*