

Baieta

FORMULE PLAT & DESSERT - 19€

INCLUS « DO IT YOURSELF », LE PLAT DU JOUR, LES DESSERTS ET LE COMPTOIR A DESSERT

VOTRE COMPOSITION « DO IT YOURSELF » - 17€

1/ Choisissez votre base - Choose your base :

LA PINSA - PINSA

OU

LES PATES - PASTA

OU

LA SALADE - GREEN SALAD

2/ Choisissez votre recette – Choose your recipe :

« LA LOMBARDA »

SPECK, GORGONZOLA, NOIX ET POMME.

Speck, gorgonzola cheese, nuts and apple

OU

« CHEVRE MIEL »

CHEVRE CHAUD, MIEL, NOIX, TOMATES SECHEES ET LARDONS.

Goat cheese, nuts, dry tomatoes and bacon.

OU

« LA PUTTANESCA »

TOMATE, ANCHOIS, CAPRES ET OLIVES TAGGIASCA.

Tomatoes, anchoives, capres and taggiasca olives.

LES PLATS DU CHEF

LE PLAT DU JOUR - 16€

Dish of the Day

PAVE DE RUMSTEACK AVEC SAUCE GORGONZOLA ET FRITES - 19€

Rumsteack beef with gorgonzola sauce and fries.

OSSO BUCCO A LA MILANAISE - 18€

Ossobucco a la milanais avec polenta.

Ossobucco Milan way with polenta.

LASAGNE AUX LEGUMES DE SOLEIL - 17€

Vegetarian lasagna.

STOCKFISH A LA NIÇOISE - 18€

Stockfish cod in the Nice way.

HAMBURGER CAMPAGNARD - 18€

Steak haché, fromage Fontina, speck, crème de cèpes, salade et mayonnaise.

Hamburger with Fontina cheese, speck, porcini mushrooms sauce, salad and mayonnaise.

LES DESSERTS MAISON

LA CARTE

TIRAMISU BAIETA - 7€

Cocoa, mascarpone, amaretto and café.

CREME BRULEE A

LA VANILLE BOURBON - 7€

Crème brûlée with vanilla flavour.

MOUSSE AU CHOCOLAT - 7€

Chocolate mousse.

BOULE DE GLACE ARTISANALE

« NEIGE AZUR » - 2,50€ LA BOULE

Scoop of ice cream

LE COMPTOIR

CAKE AUX MARRONS ET

NOIX - 6€

Cake with chestnuts and nuts.

TORTA CAPRESE AUX

PISTACHES - 6€

Gâteau moelleux

à base de pistaches et de chocolat

Soft chocolate and pistacchio cake;

PAIN DE GÈNES - 6€

Cake made with almond flour.