



Baieta

R E S T A U R A N T



# MENU

## LES ENTRÉES

<b>CRÉMEUX DE PETIT POIS GLACÉ À LA MENTHE</b>	11€
Crème montée, lard en poudre	
<b>CAVIAR D'AUBERGINE</b>	8€
Pain de campagne toasté, huile basilic	
<b>OEUF MAYONNAISE</b>	6€
Oeuf bio, mayonnaise au pesto	
<b>ACCRAS DE TRUITE DE L'ARDÈCHE</b>	10€
Pickles d'oignons rouge et mayonnaise à l'anchois	

## LES PLATS

### SUR LE GRILL à composer selon vos envies

<b>POISSON DU JOUR</b>	16€
Poisson grillé, garniture au choix, sauce beurre blanc au thym	
<b>SUGGESTION DU BOUCHER</b>	16€
Pièce de viande grillée, sauce beurre by Baieta, garniture au choix	

#### NOS GARNITURES AU CHOIX :

Légumes de saison, frites maison, pommes dauphines by Baieta ou purée de pomme de terre condimentée

SUPPLEMENT GARNITURE : 3€

### LES CLASSIQUES BY BAIETA

<b>BAIETA BURGER</b>	16€
Steak de boeuf, roquette, bleu du Vercors, mayonnaise à l'anchois & oignons frits et frites maison	
<b>BURGER DE LA MER</b>	19€
Poulpe, roquette, mayonnaise au citron confit et frites maison	
<b>FISH &amp; CHIPS DE PATATE DOUCE</b>	16€
Dos de Lieu noir pané à l'anglaise, sauce tartare et frites de patate douce maison	
<b>PLAT DU JOUR</b>	15€
<b>SALADE DU MOMENT</b>	15€
<b>MENU ENFANT</b>	13€
Nuggets ou steak haché, frites ou ravioles + un sirop + une boule de glace	

### LES RAVIOLES DU DAUPHINÉ Label rouge

<b>HUILE D'OLIVE &amp; PARMESAN</b>	13€
<b>SAUCE NAPOLITAINE</b>	13€
<b>CARBONARA</b>	16€
<b>BOLOGNAISE</b>	16€
<b>ASPERGE ET PARMESAN</b>	16€

### LE VÉGÉTAL

<b>TARTE FINE ARLEQUIN</b>	17€
Courgettes, tomates, oignons, roquette à l'huile de basilic et salade verte	
<b>BURGER VÉGÉTARIEN</b>	16€
Steak de pois cassé esprit falafel, roquette, bleu du vercors, oignons frits, mayonnaise au cumin et frites maison	
<b>COMPOSITION DE SAISON</b>	12€
Légumes grillés à l'huile d'olive, pesto de roquette aux noix, houmous de pois cassé	

## LES FROMAGES

<b>FAISSELLE AU MIEL</b>	5€
<b>SÉLECTION DE FROMAGE &amp; MESCLUN</b>	6€

## CÔTÉ SUCRÉ

<b>ANANAS CARAMELISÉ À LA FLAMME</b>	8€
Meringue, crème légère et gel mojito	
<b>TIRAMISU TRADITIONNEL</b>	5€
Biscuits cuillère, café, crème mascarpone	
<b>NOUGAT GLACÉ</b>	6€
Fraise, basilic frais et zeste de citron vert	
<b>CRÉMEUX CHOCOLAT VALRHONA</b>	8€
Spéculos, grué de chocolat	
<b>TRADITIONNEL RIZ AU LAIT</b>	6€
Vanille, nougatine à l'arachide et fleur de sel	
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	8€
Boisson chaude servie avec un assortiment de trois minis desserts	

# DRINKS

## SANS ALCOOL

EAUX MINÉRALES	50 cl	1L
Eau plate Vittel	3,90 €	4,90 €
Eau gazeuse San Pellegrino	3,90 €	4,90 €

SOFTS		
Jus de fruits Granini - 25 cl	4,20 €	
Orange, ananas, abricot, pomme, multivitaminés, tomate, pamplemousse		
Sirop de fruits Monin - 2cl	2,20 €	
Citron, menthe, grenadine, fraise, cassis, pêche, orgeat		
Coca-cola/Coca-cola zéro - 33cl	4,20 €	
Perrier - 33cl	4,20 €	
Orangina - 25cl	4,20 €	
Fanta - 25cl	4,20 €	
Sprite - 25cl	4,20 €	
Schweppes tonic - 25cl	4,20 €	
Schweppes agrumes - 25cl	4,20 €	
Fuze tea - 25cl	4,20 €	
Diabolo - 25cl	4,20 €	
Limonade - 33cl	4,20 €	
Limonade artisanale Slalom - 33 cl	4,50 €	

BOISSONS CHAUDES		
CAFÉS		
Expresso ou Décaféiné	2,00 €	
Double Expresso	3,00 €	
Noisette	2,00 €	
Café crème	3,50 €	
Capuccino	3,50 €	
Café Viennois	3,50 €	
Irish coffee - boisson alcoolisée	6,30 €	

CHOCOLATS CHAUD		
Chocolat chaud	3,00 €	
Chocolat Viennois	3,50 €	

THÉS ET INFUSIONS		
Au choix	3,20 €	

## AVEC ALCOOL

APÉRITIFS		
Pastis 51 - 4cl	3,70 €	
Ricard - 4cl	3,70 €	
Martini rouge ou blanc - 6cl	4,80 €	
Suze - 6cl	3,20 €	
Campari - 6cl	5,30 €	
Porto rouge - 6cl	5,30 €	
Kir Vin blanc - 12cl	Crème de cassis, mûre, pêche	4,80 €
Kir Royal - 12cl		11,50 €
Supplément soft/jus d'orange		+2,50 €

BIÈRES PRESSION	25 cl	33 cl	50cl
1664 blonde	4,20 €	4,90 €	6,40 €
Bière blanche Slalom	4,30 €	5,10 €	6,80 €
Panaché - Monaco	4,20 €	4,90 €	6,40 €

BIÈRES BOUTEILLE		
1664 0° - 33cl	5,30 €	
Carlsberg - 33cl	5,30 €	
Grimbergen blonde, ambré, rouge - 33 cl	5,30 €	
Bière locale Slalom - 33 cl	6,00 €	
Double, Ambrée, Blanche		
Du moment (limitée)	7,00 €	

DIGESTIFS		
Get 27 - 4cl	6,40 €	
Get 31 - 4cl	6,40 €	
Cognac (Courvoisier VSOP) - 4cl	8,50 €	
Calvados (Christian Drouin) - 4cl	7,40 €	
Armagnac (Laubade VSOP) - 4cl	7,40 €	
Chartreuse verte - 4cl	9,00 €	
Eau de vie de poire - 4cl	7,40 €	
Baileys - 4cl	6,40 €	
Coupe Colonel - Vodka, Sorbet citron	8,40 €	

DIGESTIFS LOCAUX		
Sapinette - 4 cl	8,00 €	
Serpolette - 4 cl	8,00 €	
Liqueur de citron - 4 cl	5,00 €	

ALCOOL		
Bourbon Kentucky - Fours Roses - 4cl	7,40 €	
Bourbon Tennessee - Jack Daniel's - 4cl	8,50 €	
Whisky écossais Haig Club - 4cl	8,50 €	
Whisky Ecosais - J&B - 4cl	6,40 €	
Rhum blanc St James - 4cl	6,40 €	
Rhum blanc Havana 3 ans - 4cl	6,40 €	
Vodka Absolut - 4cl	6,40 €	
Gin Gibson's - 4cl	6,40 €	
Tequila Olmeca - 4cl	8,50 €	

SUPÉRIEURS		
Whisky Ecosais - Aberlour 10 ans - 4cl	9,50 €	
Whisky écossais OBAN - 4cl	12,00 €	
Rhum Don Papa - Philippine - 4cl	8,50 €	
Rhum Diplomatico - Venezuela - 4cl	8,50 €	
Gin Sothis de Chapoutier Bio France - 4cl	8,50 €	



Baieta

# WINE

BLANCS	12 cl	75 cl
AOP CÔTES DE GASCOGNE Enjoy Moelleux - Domaine de Joy	6,00 €	25,00 €
IGP ARDECHE Chardonnay - Louis Latour	6,00 €	25,00 €
AOP GRIGNAN Mille Ecus D'Or	7,00 €	29,00 €
AOP SAINT-PERAY Nobles Rives - Cave de Tain	9,00 €	35,00 €
AOP CONDRIEU La Petite Côte - Yves Cuilleron		100,00 €

ROSÉS	12 cl	75 cl
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE Essentiel - Château Paradis	6,00 €	26,00 €
IGP MÉDITERRANÉE Mirati	5,00 €	23,00 €
CÔTES DE PROVENCE Real	8,00 €	30,00 €

ROUGES	12 cl	75 cl
CÔTES DU RHONE Cuvée Perrin - Famille Perrin	6,00 €	25,00 €
AOP CROZES-HERMITAGE  Aigrettes - Domaine de Murinais	8,00 €	35,00 €
AOP SAINT-JOSEPH Ile Roche - Domaine de Courbis	9,50 €	39,00 €
AOP PIC SAINT-LOUP Coste D'Aleyrac - Château Lancyre	7,00 €	29,00 €
AOP CÔTE-RÔTIE Madinière - Yves Cuilleron		120,00 €

PÉTILLANTS	12 cl	75 cl
PROSECCO BRUT	7,00 €	28,00 €

CHAMPAGNES	12 cl	75 cl
POMMERY BRUT	13,00 €	60,00 €