

Baieta
RESTAURANT

LES FORMULES

THE PACKAGES

FORMULE MIDI

19,00 €

ENTRÉE + PLAT

starter + main

OU

or

PLAT + DESSERT

main + sweet

MENU ENFANT

14,00 €

Nuggets ou steak haché, accompagné de frites ou ravioles
+ un sirop à l'eau
+ une boule de glace

Nuggets or hamburger steak, fries or French ravioles

+ a syrup

+ a scoop of ice cream.

Formules midi valable uniquement la semaine
lunch menus valid only during the week

Prix nets en euro, taxes et service inclus / Net prices in euro, service and VAT included

Origine des viandes bovines: France / Our meats are originated from France

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La vente d'alcool est interdite aux mineurs.

ENTRÉES

STARTERS

- GASPACHO DE TOMATE** 9,00 €
feta & croustillant de jambon Serrano
Tomato gazpacho, feta cheese & crispy Serrano ham
- OEUF BIO & SA MAYONNAISE MAISON** 6,00 €
Organic eggs & homemade mayonnaise
- ASSIETTE DE CHARCUTERIE DE NOS RÉGIONS** 8,00 €
jambon cru, jambon blanc local, rosette, cornichon et beurre ½ sel
Charcuterie platter from our regions : cured ham, local cooked ham, Rosette sausage, gherkin & semi-salted butter
- CREVETTES PANKO & SA MAYONNAISE MAISON** 7,00 €
Panko shrimp & homemade mayonnaise

Prix nets en euro, taxes et service inclus / Net prices in euro, service and VAT included

Origine des viandes bovines: France / Our meats are originated from France

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La vente d'alcool est interdite aux mineurs.

PLATS

MAIN COURSES

PLAT DU JOUR 17,00 €

Dish of the day

SALADE CÉSAR 17,00 €

Laitue romaine, tenders de poulet, tomates cerises et Parmigiano Reggiano

César Salad :

Romaine lettuce, chicken tenders, cherry tomatoes, and Parmigiano Reggiano

RAVIOLES AU PESTO ROSSO 15,00 €

et Parmigiano reggiano

Ravioles with red pesto and Parmigiano Reggiano

BURGER BAIETA & SES FRITES MAISON 17,00 €

Steak haché de bœuf, Bleu du Vercors, confit d'oignons, mesclun

Baieta Burger & homemade fries : Minced Beef Steak, Bleu du Vercors cheese, onion confit, mixed greens

Option steak végétarien disponible - Vegetarian steak option available

Supplément steak haché - Extra minced Beef Steak + 5€

FISH & CHIPS 18,00 €

Sauce gribiche & frites maison

Gribiche sauce & homemade fries

PIÈCE DU BOUCHER 17,00 €

Mesclun & frites maison

Butcher's cut : Mixed greens & homemade fries

TOMATE BURRATA & PESTO VERDE 17,00 €

Tomato, Burrata & green pesto

Prix nets en euro, taxes et service inclus / Net prices in euro, service and VAT included

Origine des viandes bovines: France / Our meats are originated from France

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La vente d'alcool est interdite aux mineurs.

DESSERTS

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGE DE NOS RÉGIONS Bleu du Vercors, Picodon, Camembert <i>Cheese platter from our regions : Bleu du Vercors, Picodon, Camembert</i>	8,00 €
FAISSELLE AU MIEL <i>Fresh curd cheese with honey</i>	6,00 €
TIRAMISU MAISON <i>Homemade tiramisu</i>	6,00 €
BROWNIE MAISON & sa crème anglaise, noix <i>Homemade brownie & custard sauce, walnuts</i>	7,00 €
POGNE NIVON FAÇON PAIN PERDU & sa glace vanille artisanale <i>Pogne French toast style & artisanal vanilla ice cream</i>	7,00 €
CAFÉ GOURMAND Boisson chaude & assortiment de 3 desserts <i>Gourmet coffee :Hot drink & assortment of 3 desserts</i>	8,00 €
GLACES & SORBETS BIO ARTISANAUX TERRE ADÉLICE Parfum au choix : Chocolat, caramel, fraise, vanille, pistache, nougat, pastèque, melon, citron <i>Organic artisanal ice creams & sorbets by Terre Adélice : Flavors available: Chocolate, caramel, strawberry, vanilla, pistachio, nougat, watermelon</i>	2,50€ la boule
+ Chantilly - <i>Whipped cream</i>	+ 0,20€
+ Coulis chocolat - <i>Chocolate sauce</i>	+ 0,50€

Prix nets en euro, taxes et service inclus / Net prices in euro, service and VAT included

Origine des viandes bovines: France / Our meats are originated from France

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La vente d'alcool est interdite aux mineurs.

BOISSONS SANS ALCOOL

NON-ALCOHOLIC DRINKS

Eaux minérales

50cl 1L

Eau plate Vittel • *Still water Vittel*

4,00 € 5,00 €

Eau Gazeuse San Pellegrino - *Sparkling water San Pellegrino*

4,00 € 5,00 €

Softs

Jus de fruits Granini • *Granini fruit juices* - 25 cl

5,00 €

Orange, ananas, abricot, pomme, multivitaminés, tomate, pamplemousse, fraise, mangue orange, pineapple, apricot, apple, multivitamin, tomato, grapefruit, strawberry, mango

Sirop de fruits Monin • *Monin fruit syrups* - 2cl

2,20 €

Citron, menthe, grenadine, fraise, cassis, pêche, orgeat

Lemon, mint, grenadine, strawberry, blackcurrant, peach, orgeat

Coca-cola • Coca-cola zéro - 33cl

5,00 €

Perrier- 33cl

5,00 €

Orangina - 25cl

5,00 €

Fanta - 25cl Sprite - 25cl

5,00 €

Schweppes tonic - 25cl

5,00 €

Schweppes agrumes - 25cl

5,00 €

Fuze tea - 25cl

5,00 €

Diabolo - 25cl

5,00 €

Limonade artisanale Slalom • *Slalom artisanal lemonade* - 33 cl

7,00 €

Boissons chaudes

Expresso ou Décaféiné • *Espresso or Decaf*

2,00 €

Double Expresso • *Double Espresso*

3,00 €

Noisette • *Espresso with a dash of milk*

2,00 €

Café crème • *Coffee with cream or milk*

3,50 €

Capuccino

3,50 €

Café Viennois • *Viennese coffee*

3,50 €

Chocolat chaud • *Hot chocolate*

3,00 €

Chocolat Viennois • *Viennese hot chocolate*

3,50 €

Thés et infusion au choix • *Selection of teas and infusions*

3,20 €

BOISSONS AVEC ALCOOL

ALCOHOLIC DRINKS

APÉRITIFS

Pastis 51 - 4cl	4,00 €
Ricard - 4cl	4,00 €
Martini rouge ou blanc - 6cl	5,00 €
Suze - 6cl	4,00 €
Campari - 6cl	6,00 €
Porto rouge - 6cl	5,30 €
Kir Vin blanc - 12cl	4,80 €
Kir Royal - 12cl	11,50 €
Supplément soft/jus d'orange	+2,50 €
Spritz Aperol	8,50 €
Spritz St Germain	9.50€

BIÈRES PRESSION

	25 cl	33cl	50cl
1664 blonde	4.20€	4.90€	6.40 €
Bière Ambrée Slalom	4.30€	5.10€	6,80 €
Panaché - Monaco	4.20€	4.90€	6,40 €
Bière Spéciale	4.30€	5.10€	6,80 €

BIÈRES BOUTEILLE

1664 0° - 33cl	5,30 €
Carlsberg - 33cl	5,30 €
Grimbergen - 33 cl	6,00 €
<i>Blonde, Ambré, Blanche</i>	
Grimbergen rouge - 33 cl	7,00 €
Bière locale Slalom - 33 cl	8,00 €
<i>Double, Ambrée, Ipa, Blanche</i>	
Bière du moment (limitée)	7,00 €
Pietra - 33 cl	7,00 €
Brooklyn Defender IPA - 33 cl	8,00 €

DIGESTIFS

Get 27 - 4cl	6,00 €
Get 31 - 4cl	6,00 €
Cognac (Courvoisier VSOP) - 4cl	12,00 €
Calvados (Christian Drouin) - 4cl	7,00 €
Armagnac (Laubade VSOP) - 4cl	9,00 €
Eau de vie de poire - 4cl	7,00 €
Baileys - 4cl	6,00 €
Digestifs locaux	5,00 €
Sapinette - 4 cl	5,00 €
Liqueur de citron - 4 cl	

ALCOOLS

Bourbon Kentucky	8,00 €
<i>Fours Roses - 4cl</i>	
Bourbon Tennessee	8,50 €
<i>Jack Daniel's - 4cl</i>	
Whisky écossais	8,00 €
<i>Haig Club - 4cl</i>	
Whisky Ecossois	9,00 €
<i>Jack Daniels - 4cl</i>	
Rhum blanc Havana 3 ans - 4cl	7,00 €
Rhum Havana 7 ans - 4cl	9,00 €
Vodka Absolut - 4cl	6,00 €
Gin Gibson's - 4cl	6,00 €

SUPÉRIEURS

Whisky Ecossois	9,50 €
<i>Aberlour 10 ans - 4cl</i>	
Whisky écossais - 4cl / 2cl	12 € / 6 €
<i>OBAN</i>	
Rhum Don Papa	10,00 €
<i>Philippine - 4cl</i>	
Rhum Diplomatico	12,00 €
<i>Venezuela - 4cl</i>	

PETILLANTS

Prosecco Brut - 75cl/12cl	35,00 € / 14.00€
---------------------------	------------------

CHAMPAGNES

Champagne Brut Lanson - 37,5cl	65,00 €
Champagne Brut Lanson -75cl	85,00 €
Champagne Lanson Rose - 75cl	110,00 €
Champagne Brut Delamotte - 37,5cl	55,00 €
Champagne Brut De Castellane - 75cl	80,00 €

VIN

WINE

BLANCS

AOP CÔTES DE GASCOGNE - 12CL/75CL Enjoy Moelleux - Domaine de Joy	6,00 €/25.00€
AOP GRIGNAN - 12CL/75CL Mille Ecus D'Or	8,00 €/30.00€
AOP SAINT-PERAY - 12CL/75CL Nobles Rives - Cave de Tain	12,00 €/39.00€
ARDECHE LA TOUR CHARDONAY - 12CL/75CL	8,00 €/27.00€
AOP CONDRIEU - 75CL La Petite Côte - Yves Cuilleron	100 €

ROSÉS

CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE - 12CL/75CL Essentiel - Château Paradis	7,00 €/27.00€
IGP MÉDITERRANÉE- 12CL/75CL Mirati	6,00 €/24.00€
CÔTES DE PROVENCE - 12CL/75CL Real	10,00 €/32.00€

ROUGES

CÔTE DU RHÔNE - 12CL/75CL Cuvée Perrin - Famille Perrin	6,00 €/25.00€
AOP SAINT-JOSEPH - 12CL/75CL Ile Roche - Domaine de Courbis	12,00 €/42.50€
AOP PIC SAINT-LOUP - 12CL/75CL Coste D'Aleyrac - Château Lancyre	8,00 €/30.00€
CROZE - LES AIGRETTES - 12CL/75CL	10,00 €/37.00€
BELLERUCHE - 37,5CL	19,00 €



PARTAGEZ VOTRE EXPERIENCE
SHARE YOUR EXPERIENCE



Vous avez apprécié votre expérience à table ?
Laissez-nous votre avis.

Did you enjoy your dining experience?
Share your thoughts with us.

Team Baieta Valence — Thank you!