


M A I S O N
BAYARD



COCKTAILS · 12 €

BAYARD CLUB · riche & fruité — *Vodka Ketel One / purée de fraise / jus de citron / fleur d'oranger / Aquafaba*

ALEZANE · doux & désaltérant — *Rhum Gold of Mauritius infusé à la cerise / porto Sandeman / café Cold brew*

SECRÉTARIAT · pétillant & fruité — *Suze / crème de pêche Sathenay / jus de citron / Prosecco*

ABO VOLO · frais & végétal — *Tequila Calle 23 / Cointreau / jus de citron / sirop de romarin maison*

JARDY · gourmand & légèrement amer — *Suze / Rhum Compagnie des Indes Tricorne infusé à l'huile de noisette / sirop d'orgeat maison / jus de citron*

CITATION · acidulé & végétal — *Gin Citadelle / Dom Bénédicte / jus de citron / ginger ale*

GALICEÑO · fumé & gourmand — *Mezcal Vida / Amaretto Adriatico / jus de citron / sucre liquide / Aquafaba*

½ Fuet Extra Catalan · 6 €

Beurre au poivre des moines

Terrine Maison · 11 €

Recette de Milou : porc, canard et foie gras au whisky
et pickles d'oignons rouges

Croque-monsieur à la truffe d'été · 17 €

Pain brioché toasté, jambon blanc de porc fermier
du Cantal, huile d'olive aromatisée à la truffe, moutarde de Dijon,
crème et comté 18 mois, copeaux de truffe d'été

Chawarma Bayard · 15 €

Dans un pain pita : paleron de bœuf race Aubrac confit aux épices
Cajun, fêta, grenade, pickles d'oignon rouge, herbes fraîches

Tartare de bœuf race Aubrac au couteau · 17 €

Olives de Kalamata, persil, câpres, échalote,
jaune d'œuf bio, parmesan et huile d'olive

Pluma iberica · 14 €

Tomates Cailloux de Rognonas rôties au vinaigre balsamique
et jus corsé

Pastilla d'agneau d'Aveyron · 16 €

Feuille de brick, épaule d'agneau confite, cerises griotte,
pickles d'oignon rouge, jus corsé à la cannelle et aux 4 épices

Filets de rouget barbet grillé · 15 €

courgette et fenouil croquants, zestes d'orange,
jus de bouillabaisse et rouille

Crispy fish · 16 €

Filet de lieu noir pané au panko accompagné de sauce tartare

Lobster Roll · 17 €

Homard, sucrine, sauce tartare, crème citronnée
et herbes fraîches

Pulpo a la Gallega · 17 €

Poulpe grillé, pommes de terre fondantes et paprika

Ceviche de lieu noir · 16 €

Mangue, piment rouge, oignon rouge, jus de citron,
zestes de citron vert et chumichurri

Shakshuka · 9 €

Tomate, poivron, oignon et œuf BIO parfait

Stracciatella di Bufala · 12 €

Pesto basilic, gelée et poudre d'olive noire

Mezzé Bayard · 13 €

Kiptiki, houmous, rillettes de rouget barbet et pain pita

Bayard Bowl · 14 €

Sucrine, fêta, fenouil grillé au cumin, pois chiche, tomate Cailloux
de Rognonas, pickles d'oignon rouge et sarrasin crispy

Demi pélardon et Comté 18 mois · 7 €

Confiture d'olives noires

Tarte à la framboise & pistache · 8€

Sablé breton à la pistache, yaourt grec nature et à la framboise, confiture de framboise maison, framboises fraîches, éclats de pistaches

Le chocolat dans tous ses états · 8€

Sorbet bio d'Ardèche au chocolat noir, riz soufflé, mousse légère, meringue au chocolat, copeaux de chocolat blanc et râpé de fève tonka

Prix nets en euro, taxes et service compris

<i>Thonon</i> 70 cl	5 €
<i>Orezza</i> 1L	6 €
<i>Coca-Cola / Coca Zéro</i> 33 cl	4,5 €
<i>Orangina</i> 25 cl	4,5 €
<i>Perrier</i> 33 cl	4,5 €
<i>Tonic</i> 20 cl	4,5 €
Ginger Beer 20 cl	4,5 €
Thé glacé maison	5 €
Jus de fruits et nectars <i>Patrick Font</i> 25 cl (Orange / Pomme / Fraise / Tomate / Carotte).....	5 €

<i>Moretti</i> 25 cl	4 €
----------------------------	------------

<i>Pietra</i> 33 cl.....	5 €
<i>Malpolon</i> IPA 33 cl.....	6 €
<i>Malpolon</i> blanche 33 cl.....	6 €

Café / Noisette / Déca	2 €
<i>Palais des Thés</i>	4 €
Chocolat	4 €

<i>Ricard</i>	3 €
<i>Vermouth Carlo Alberto</i> Rouge / Blanc.....	7 €
<i>Prosecco</i>	7 €
Coupe de Champagne.....	12 €

MAISON
BAYARD

