

BAYA'BAR LOUNGE



BAYA

HOTEL
RESTAURANT
BAR
SPA BIEN-ÊTRE

De 7h à minuit
Du lundi au dimanche
Ouvert toute l'année



LES RACIONES

Service de 12h à 14h et de 19h30 à 21h00

Nos tapas

Tomates de pays, vinaigrette Zit Zitoune à l'échalote, caperones et Burratina crémeuse	5€
Salmorejo Andalou rafraîchi « dolce picante », œuf bio, chips de chorizo	5€
Céviche de thon frais aux agrumes, oignon rouge et aneth	5€
Tapenade mixte aux 2 olives, magret de canard fumé, gressin au sésame	5€
Fraicheur de concombre Tzatziki, yaourt au cumin mentholé, feta et mini pain pita	5€
SpicyBaya Patata	5€
Assiette de charcuterie	10€
Brownie au chocolat noir intense, Peanut butter, caramel à la fleur de sel	5€
Onctueux de riz à la cannelle, marmelade de fruits rouges et groseille	5€

Nos encas

Rillettes de canard artisanales
Raymond D'Artigues

9€

Rillettes de la mer
L'atelier du Poissonnier
Thon piquillos/chorizo
Lotte aux agrumes
Rouget au piment d'Espelette

8€

Moelleux au chocolat

4€

Gâteau Basque à la Confiture de Cerise Noire

4€

Cookies aux Pépites de chocolat

2€

Muffin Myrtille

3€

Yaourt glacé Bio Marguerite du Pré
Nature ou Mangue ou Fruits Rouges

4€



Marguerite du Pré®
yaourt glacé BIO

LES COCKTAILS

Les cocktails « by Clem », 1^{er} barman

Sans alcool

LE BAYA	
<i>Banane, jus de Mangue & Goyave, sirop de grenadine</i>	5€
VIRGIN COLADA	
<i>Coco, jus d'ananas, sirop de rhum</i>	5€
VIRGIN MOJITO	
<i>Citron vert, menthe, sirop de rhum, Perrier</i>	5€
LIGHT & FRESH	
<i>Concombre, menthe, pulco citron vert, jus de pomme</i>	5€

Avec alcool, By Clem

GIN TO « DE SAISON »	10€
<i>Gin Bombay Sapphire, yuzu, schwepps Tonic pink pepper</i>	
GREYGOOSE BERRY	10€
<i>Vodka Greygoose, framboise</i>	
PINACADAMIA	8€
<i>Saint James, jus d'ananas, coco, sirop de macadamia</i>	
COUP DE SOLEIL	8€
<i>Téquila, pulco citron vert, framboises, Cointreau</i>	
APPLE'S MARK	8€
<i>Pulco citron vert, jus de pomme, Maker's mark, sirop de macadamia</i>	
SPRITZ	8€
<i>Aperol, prosecco, Perrier</i>	
SAINT GERMAIN	8€
<i>Liqueur de Surreau, prosecco, Perrier</i>	
MOJITO BASQUE	8€
<i>Citron vert, menthe, Izarra vert</i>	

Les classiques avec alcool

MOJITO	8€
<i>Citron vert, menthe, Bacardi gold, bacardi, perrier</i>	
CAÏPIRINA	8€
<i>Cachaca, citron vert</i>	

Yuzu, passion, mangue ou framboise
Déclinez votre « classic' cocktail » comme vous le souhaitez !
(+2€)

Le Basil Tonic



GIN BOMBAY SAPHIR
FRAMBOISE
CITRON VERT
SCHWEPPS TONIC
FEUILLES DE BASILIC FRAIS

NOS BIÈRES

"Le rire est à l'homme ce que la bière est à la pression"

Bouteilles

Corona, Desperados

Guinness Porter West Indies, 50cl 6° (Dublin)

Pression :

1664 Blonde

25cl 3,50€ 50cl 6,90€ 2,3L 29€

1664 Blanche

25cl 3,80€ 50cl 7,20€ 2,3L 30€

Grimbergen Blonde

25cl 3,70€ 50cl 7,00€ 2,3L 32€

Grimbergen Rouge

25cl 3,80€ 50cl 7,20€ 2,3L 31€

Panaché

25cl 3,80€

Monaco

25cl 4,00€

Supplément Sirop ou Picon

0,50€

Bière sans alcool

Tourtel twist citron

27,5cl 4,00€

BOISSONS FRAÎCHES

Boissons sans alcool

Sprite 33cl	3,50€
Fuztea 25cl	3,50€
Orangina 25cl	3,50€
Schweppes nature ou Agrume	3,50€
Coca, Coca Zero	3,50€
Jus de Fruit Granini	3,50€
<i>Orange Bio, Pomme Bio, Tomate, Ananas, Pamplemousse, Abricot, ACE</i>	
Diabolo	3,00€
<i>Pêche, Citron, Menthe, Fraise, Grenadine, Orgeat, Violette</i>	
Sirop à l'eau	2,00€
<i>Pêche, Citron, Menthe, Fraise, Grenadine, Orgeat, Violette</i>	
Red Bull 25cl	5,00€

Les eaux

Perrier	33cl 3,50€		
Vittel	25cl 3,30€	50cl 4,00€	1L 5,00€
San Pellegrino		50cl 4,00€	1L 5,00€
Perrier Fine Bulle		50cl 4,00€	1L 5,00€

Le Bio

Limonade bio Nature	3,50€
Limonade BIO Myrtilles	3,50€

Les vermouths (6cl)

Martini blanc	4,00€
Martini rouge	4,00€
Martini rosé	4,00€
Campari	4,00€

Les anisés (2cl)

Ricard	3,50€
--------	-------

À base de vin

Kir vin blanc, cassis, mure, pêche (12cl)	4,20€
Kir royal cassis, mure, pêche (12cl)	12,00€
Sangria « maison » (20cl)	3,50€

Les vins de liqueurs (6cl)

Porto rouge, porto blanc	3,50€
Portagayola rouge, blanc, rosé	4,00€
Floc de gascogne rouge, blanc	3,50€

Les liqueurs (6cl)

Izarra jaune / vert	6,50€
Malibu	6,50€
Suze	6,50€
Get 27	6,50€
Get 31	6,50€
Baileys	6,50€
Patxaran	6,50€
Manzana	6,50€
Cointreau	6,50€
Kalhua	6,50€

Vins blancs

	12,5cl	75cl
Côtes de Gascogne <i>Domain de de Guillaman</i>	4€	23€
IGP Pays d'Oc <i>G. Bertrand Extra-Blanc</i>	4€	23€
Jurançon Sec <i>Perle du Gave</i>	4,8€	24€
IGP Landes : <i>Esprit des Landes, Moelleux</i>	4,8€	26€

Vins rosés

AOC Tursan <i>Impératrice Eugénie</i>	4€	23€
Côte de provence haut de Masterel	4,9€	24€

Vins rouges

Côtes de Gascogne <i>Domain de de Guillaman</i>	4€	23€
St Nicolas de Bourgueil <i>Domaine de L'Aulnay</i>	4,8€	25€
AOC Graves, Bordeaux <i>Château Boyrein</i>	4,9€	26€
Rioja, Espagne <i>marques de Caceres, Crianza</i>	5€	29€
Cono Sur, Chili <i>Bicicleta</i>	5,5€	30€

Champagnes

Ruffin <i>cuvée Volubile</i>	12€	58€
De Venoge <i>Cordon bleu</i>		64€
Ruffin <i>Cuvée Roséanne</i>		78€
Roederer <i>Brut premier</i>		80€

Nos whiskys (4cl)

William Lawson, <i>Blended Scotch Whisky, Ecosse</i>	7,50€
Jack Daniel's, <i>Whisky, Etats-unis / Tennessee</i>	8,00€
Jameson, <i>Irish Whiskey, Irlande / Dublin</i>	8,00€
Maker's Mark, <i>Bourbon, Etats-unis / Kentucky</i>	8,00€
Oban, <i>14ans, Whisky single Malt, Ecosse / Highlands-Skye</i>	8,80€
Lagavulin, <i>16 ans, Whisky single Malt, Ecosse / Islay</i>	9,20€
Talisker , <i>Port Ruighe, Whisky Single Malt , Ecosse / Highlands-skye</i>	8,50€
Bastille , <i>Blended, France / Aquitaine</i>	9,20€
Supplément soda	0,50€

Nos rhums (4cl)

Rhum Zacapa, <i>23 ans, Guatemala</i>	9,50€
Rhum Diplomatico, <i>Venezuela</i>	9,50€
Rhum Angustura, <i>Trinite & Tobago</i>	9,50€
Rhum Santa Teresa, <i>Venezuela</i>	9,50€
Rhum Arrangé « By Clem »	5,00€

Nos digestifs (4cl)

<p>Cognac Hennessy VS, 3ans, France/Cognac <i>Parfum de chêne et de vanille, soupçon de fruits rouges suivi par des arômes de noisettes et des notes florales</i></p>	8,50€
<p>Cognac Gautier XO, 10 ans, France/Aigre <i>Assemblage riche et harmonieux de vieilles eaux-de-vie, Arômes de fruits confits, de cannelle et de pain grillé, à la subtilité des notes florales</i> <i>Généreux et moelleux en bouche, il offre une belle longueur au palais</i></p>	15,00€
<p>Cognac Gautier PINAR DEL RIO XO, 12ans, France/Aigre <i>Assemblage puissant et intense qui révèle la générosité des arômes de fruits secs, d'épices, et des notes boisées. Une dégustation en bouche ample avec du caractère, des arômes qui fusionnent avec les notes de tabac d'un cigare</i></p>	15,00€
<p>Bas-Armagnac Marquesteau VSOP, 5ans, France/Hontanx <i>Aromes sur la mirabelle et la questsche, bouche nerveuse poivrée et rafraichissante.</i></p>	8,00€
<p>Bas-Armagnac Comte de Louviac VSOP, 7ans, France/ST Julien D'armagnac <i>nez marqué par des notes de prune et caramel, la bouche est ample, ronde, vanillée, marquée par une finale très fruits confits</i></p>	8,00€
<p>Eau de vie, Maison BRANA <i>Clémentine, Poire, Prune, Framboise, Marc D'Irouléguy</i></p>	9,00€

BOISSONS CHAUDES

Les cafés

Café, Café Allongé	1,80€
Noisette	2,00€
Grand Café	3,60€
Grand Crème	3,80€
Cappuccino, Café Viennois	4,00€
Irish Coffee	8€
<i>Whiskey, café, crème</i>	8€
Café Gascon	8€
<i>Armagnac, café, crème</i>	8€
Cuban Coffee	8€
<i>Bacardi Gold, café, crème</i>	8€

Thés, infusions, chocolat

Chocolat chaud	4€
Thés Dammann Frères	3€
<i>Darjeeling, Earl Grey, Thé Vert</i>	
<i>Soleil Vert, Thé Vert Menthe, Fruits rouges</i>	
Chai Vanilla Latte	4€
Infusions Dammann Frères	3€
<i>Verveine, Camomille</i>	

Les suppléments

Chantilly / Lait / Sirop (Vanille/Noisette)	0,50€
---	-------