

BISTRO' BAYA EXPERIENCE

Il faut toujours un hiver pour bercer un printemps

DÉJEUNER

* **Sardines papillon en escabèche** tomatée et citron confit

* **Poireaux vinaigrette** sauce gribiche aux chapons

* **Accras de morue** chaud/bouillant sauce chien

* **Croziflette** au sarrasin et reblochon

* **Rumsteak grillé sauce Choron**, Duxelles de champignons de Paris et polenta aux noix

* **Confit de cuisse de canard**, taillous de grenailles et choux de Bruxelles au lard et oignons

* **Tronçon de merlu de nos côtes**, pomme purée brocoli, petits bouquets de mâche, vinaigrette de framboise

* **Filet de julienne**, rigatoni, épinards, crème de raifort l'origan

* **Tarte Tatin** aux Chanteclerc caramélisées, crème fraîche vanillée au Calvados

* **Brownie** banoffee

* **Ardoise de fromages** A.O.P de nos régions

* **Crêpes chaudes**, groseille et Chantilly fraîche

5€

« Les choses partagées font du bien »

12€

« N'en faisons pas tout un plat »

6€

« Coupons la poire en deux ! »

DÉJEUNER: 22€

Entrée/plat/dessert

Du lundi au dimanche de 12h à 14h

Menu enfant jusqu'à 12 ans : 9€ (entrée/plat ou plat/ dessert) ou 12€ (entrée/plat/dessert)