

BAYA'BARLOUNGE



De 7h à 23h
Du lundi au dimanche
Ouvert toute l'année



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

Nos tapas

Mezzé Ktipiti concombre, feta, poivron, et pain Pita <i>Petite entrée fraîche d'origine Grecque à base de concombre, feta, poivrons rouges, tomates, et yaourt, servie avec un petit pain en forme de galette.</i>	5€
Panna Cotta salée d'asperges blanches de Pays, crumble mixte vache/brebis d'Aramits	5€
Filets de lissette à l'aneth, pommes à l'huile de Pareskis et citron zesté	5€
CroustiBœuf, mayo sweet Chili sauce <i>Cigare croustillant de viande de bœuf cuisinée façon tex-mex, servi avec une sauce mayonnaise allongée de sauce pimentée aigre douce.</i>	5€
SpicyBaya Patata	5€
Planche de salaison de pays	14€
Assiette de fromage de région	12€
Assiette de Mixte (Charcuterie / Fromage)	22€

Nos desserts

Kouign Amann d'Ewen, glace vanille	5€
Duo de mousse ! chocolat crunchy	5€

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

Nos tapas

Mezzé Ktipiti concombre, feta, poivron, et pain Pita <i>Petite entrée fraîche d'origine Grecque à base de concombre, feta, poivrons rouges, tomates, et yaourt, servie avec un petit pain en forme de galette.</i>	5€
Panna Cotta salée d'asperges blanches de Pays, crumble mixte vache/brebis d'Aramits	5€
Filets de lissette à l'aneth, pommes à l'huile de Pareskis et citron zesté	5€
CroustiBœuf, mayo sweet Chili sauce <i>Cigare croustillant de viande de bœuf cuisinée façon tex-mex, servi avec une sauce mayonnaise allongée de sauce pimentée aigre douce.</i>	5€
SpicyBaya Patata	5€
Planche de salaison de pays	14€
Assiette de fromage de région	12€
Assiette de Mixte (Charcuterie / Fromage)	22€

Nos desserts

Kouign Amann d'Ewen, glace vanille	5€
Duo de mousse ! chocolat crunchy	5€

Nos encas salés

Rillettes de canard artisanales <i>Raymond D'Artigues</i>	9€
Rillettes de la mer <i>L'atelier du Poissonnier</i> Thon piquillos/chorizo Lotte aux agrumes Rouget au piment d'Espelette	9€
Foie gras de canard entier mi-cuit <i>Raymond d'Artigues</i>	19€

Nos encas sucrés

Moelleux au chocolat	4€
Gâteau Basque crème ou confiture de cerise noire <i>Maison Biskotxa</i>	4€
Cookies aux Pépites de chocolat	2€
Muffin Myrtille	3€
Yaourt glacé Bio nature <i>Marguerite du Pré</i>	4€



LES COCKTAILS

« Les cocktails « by Clem »

Sans alcool

LE BAYA

Banane, jus de mangue & goyave, sirop de grenadine

6€

VIRGIN COLADA

Crème de Coco, jus d'ananas

6€

VIRGIN MOJITO

Citron vert, menthe, sucre de canne, Perrier

5€

SWEETY

Kiwi frais, jus de poire, jus de pomme

6€

Les Créations, By Clem

LE GIN TO « DE SAISON »

Gin Bombay Sapphire, betterave rouge, Tonic pink pepper

10€

HENDRICK'S TONIC

Gin Hendrick's, pamplemousse, grenade, Tonic pink pepper

12€

LE DIPLOMATE

Diplomatico, jus de poire, Yuzu, bâton de cannelle

8€

LE VERACRUZ

Tequila, jus de citron vert, jus d'ananas, passion

8€

LE SKY FALL

Bourbon Elijah Craig, sirop d'érable, jus de pomme, jus de poire, cannelle

8€

LE KIWI'RINHA

Kiwi frais, sucre de canne, Cachaça (rhum brésilien)

8€

LE CASSE NOISETTE

Vodka Greygoose, kahlua (liqueur de café), expresso, sirop de noisette

10€

LE VINTAGE

Martini fiero, Aperol, Gin Beefeater

8€

Les Classiques avec alcool

MOJITO*

Citron vert, menthe, Bacardi gold, Bacardi, Perrier

8€

CAÏPIRINA*

Cachaca, citron vert

8€

MOJITO BASQUE

Citron vert, menthe, Izarra vert, Perrier

8€

SPRITZ

Aperol, Prosecco, Perrier

8€

PINA COLADA

Saint James, jus d'ananas, coco

8€

AMERICANO

Campari, Martini Rosso, Noilly prat

8€

NEGRONI

Campari, Martini Rosso, Gin Beefeater

8€

*Déclinaisons possible Yuzu, passion, mangue ou framboise (+2€)

DIPLÔTOMNALE

By Clem



10€

VIEUX RHUM DIPLOMATICO
SIROP D'ERABLE
JUS DE POMME
CITRON VERT
CANNELLE

NOS BIÈRES

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

Bouteilles

Corona,	6,5€
Desperados	6,5€
Guinness Porter West Indies, 50cl 6° (Dublin)	8€
Eguzki, Blonde premium , 33cl ,5,5° (Bardos,64)	6€
Eguzki, Ambré, 33cl , 6° (Bardos,64)	6€
Eguzki, Blanche à la cerise 33cl ,4,7° (Bardos,64)	6€

Pression :

1664 Blonde	25cl 3,60€	50cl 7€	2,3L 32€
1664 Blanche	25cl 3,90€	50cl 7,50€	2,3L 34€
Grimbergen Blonde	25cl 3,90€	50cl 7,50€	2,3L 34€
Grimbergen Rouge	25cl 4€	50cl 7,90€	2,3L 35€
Bière du moment	25cl 4€	50cl 7,90€	2,3L 35€

Panaché	25cl 3,90€
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€
Fuze tea 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 Bio, 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€

NOS APERITIFS

Les vermouths (6cl)

Martini blanc	4,00€
Martini rouge	4,00€
Martini rosé	4,00€
Noilly prat extra dry	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>Domaine de de Guillaman</i>	4€	23€
IGP Pays d'Oc <i>G. Bertrand Extra-Blanc</i>	4€	23€
Jurançon Sec <i>influence</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€
IGP Pays d'Oc <i>G. Bertrand gris blanc</i>	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€
Cote du Rhône, <i>Réserve, Famille Perrin</i>	4,5€	25€
Cono Sur, Chili <i>Bicicleta</i>	5,5€	30€

Champagnes

Maison Ruffin, <i>cuvée Volubile, Blanc de Noir</i>		58€
Maison Ruffin <i>Cuvée Roséanne</i>		78€
Roederer, <i>Brut premier</i>		80€
Ruinart, « R » <i>de Ruinart, Brut</i>		108€
Pannier, <i>Brut, Blanc de Blanc, 2012</i>		90€
Pannier, <i>Brut, selection</i>		64€
Piper Heidsieck, <i>Cuvée Brut</i>	12€	66€

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 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 1755, Extra, France/Aigre <i>Un nez riche et délicat alliant la complexité des épices à la douceur de la vanille, avec des arômes de fleurs qui lui confèrent son élégance. En bouche, il se révèle équilibré entre puissance et finesse. Généreux avec des notes fruitées et veloutées, rond en première approche.</i></p>	18,00€
<p>Cognac Gautier PINAR DEL RIO XO, 12ans,France/Aigre 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</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>Poire, Prune, Framboise, Marc D'Irouléguy</i></p>	9,00€

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, Tilleul Menthe</i>	

Les suppléments

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