

Baïeta

R E S T A U R A N T

Baïeta = *bisous en niçois*

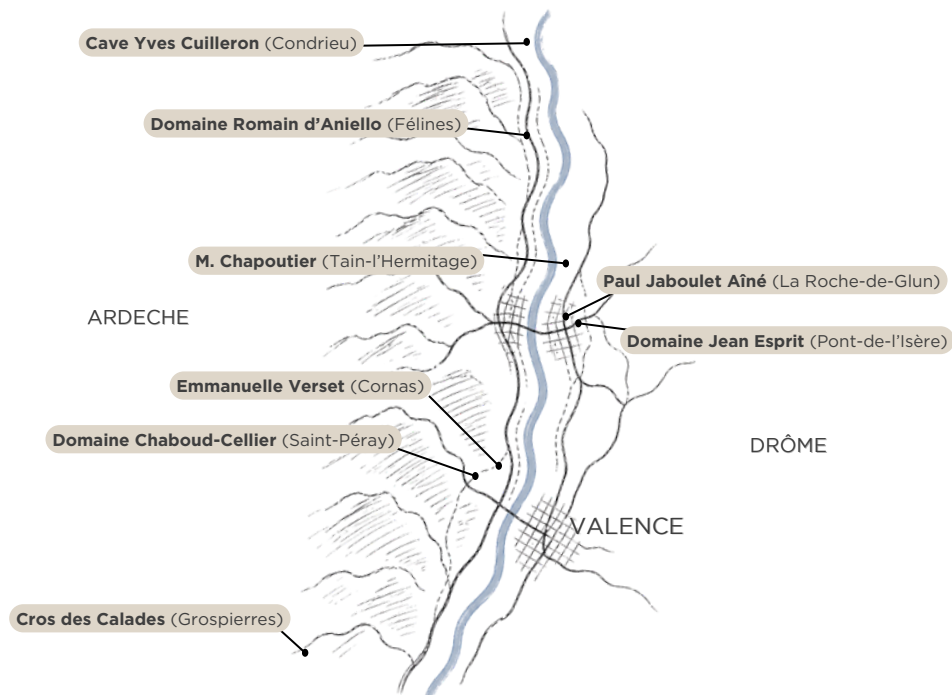
C'est avec plaisir que Julien notre Chef, et son équipe vous accueillent chez Baieta pour vous faire découvrir cette carte, inspirée par la saison et les saveurs du moment.



Parce que la cuisine commence toujours par de bons produits, nous travaillons avec des artisans de notre région, engagés dans la qualité et le savoir-faire local :

Jambon blanc & caillette - Drôme/Ardèche Tradition - *Bourg-de-Péage*
Œufs plein air - Le Bio d'Alain - *Beauvène*
Ravioles - Saint-Jean - *Romans-sur-Isère*
Pogne, Suisse et pain - Maison Nivon - *Valence*
Bleu du Vercors - Cooperative Vercors Lait - *Villard-de-Lans*
Picodon - Étoile du Vercors - *Aouste-sur-Sye*
Filet de truite - Pisciculture Font-Rome - *Aubenas*
Glaces artisanales - Terre Adélice - *Saint-Sauveur-de-Montagut*
Huile d'olive - Huilerie Richard - *Montoisson*

Découvrez également dans notre cave une sélection de vins, choisis tout près, auprès de vignerons locaux qui font battre le cœur de notre région riche en terroirs !





VIN AU VERRE

WINE BY THE GLASS



12cl

Blancs

VDF “Secret de famille”

Viognier - Domaine Jaboulet

5.00€

AOP Côte de Gascogne “Enjoy”

Moelleux - Domaine de Joy

6.00€

AOP Saint-Péray “Originelle”

Sec - Domaine Chaboud-Cellier

9.00€

Rouges

VDF “Ballon”

Fruité - Cros des Callades

5.00€

AOP Crozes-Hermitage “Esprit”

Rond - Jean Esprit

7.00€

Rosé

VDF “Ballon”

Fruité - Cros des Calades

4.50€

AOP Côteaux d'Aix en Provence “Essenciel”

Léger et floral - Vignoble Paradis

5.00€

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

La vente d'alcool est interdite aux mineurs.



LES FORMULES

THE PACKAGES



Menu de la semaine

À découvrir sur l'ardoise

Formule valable uniquement le midi du lundi au vendredi

Lunch menus available Monday to Friday only

Entrée + Plat *ou* Plat + Dessert

starter + main or main + sweet

21,00 €

Entrée + Plat + dessert

starter + main + sweet

24,00 €

Menu enfant

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

*Nuggets or hamburger steak, fries or French ravioles
+ a syrup
+ a scoop of ice cream.*

14,00 €

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

Origines des viandes affichées en salle de restaurant

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

La vente d'alcool est interdite aux mineurs.



ENTRÉES

STARTERS



À DÉCOUVRIR

Green Baieta



8,00 €

Soupe froide de courgette, concombre et fromage de chèvre frais

Cold zucchini, cucumber, and fresh goat cheese soup

L'été en tartine



8,00 €

Focaccia garnie d'avocat en tranche, tartare de tomate et d'un œuf poché

Focaccia topped with sliced avocado, tomato tartare, and a poached egg

 Accord conseillé : AOP Saint-Péray "Originelle"

Salade Nissarda*



9,00 €

Thon, anchois, haricots verts, oeufs et olives

Niçoise Salad - Tuna, anchovies, beans, egg, and olives

Coup de frais



8,00 €

Pastèque fraîche, concombre et fêta

Fresh Watermelon, Cucumber, and Feta Carpaccio

* = niçoise en niçois

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

Origines des viandes affichées en salle de restaurant

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

La vente d'alcool est interdite aux mineurs.



PLATS

MAIN COURSES



À NE PAS MANQUER

Petits farcis niçois



18,00 €

Légumes de saisons farcis à la provençale

Seasonal vegetables stuffed Provençal-style

Accord conseillé : VDF "Ballon" rouge

Pièce du boucher



18,00 €

Mesclun & frites maison

Butcher's cut steak - Mesclun salad & homemade fries

Accord conseillé : AOP Crozes-Hermitage "Esprit"

Salade Nissarda*



16,00 €

Thon, anchois, haricots verts, oeufs et olives (version XL)

Nicoise Salad - Tuna, anchovies, beans, egg, and olives

Saumon plein soleil



18,00 €

Légumes de saison, sauce wasabi

Salmon with wasabi - served with seasonal vegetables

Accord conseillé : AOP Saint-Péray "Originelle"

Dolce Tomata



16,00 €

Burrata entière, tartare de tomate, glace à la tomate et tuile de parmesan

Variations on Tomatoes and Burrata - Whole burrata, tomato tartare, tomato ice cream, and a parmesan tuile

Burger by Baieta



18,00 €

Steak haché de bœuf, fromage local, confit d'oignons, mesclun et frites maison

Baieta burger - Minced beef patty, local cheese, onion confit, mesclun salad and homemade fries

Accord conseillé : VDF "Ballon" rouge

Option steak végétarien disponible - *Vegetarian steak option available*

Supplément steak haché - *Extra minced Beef Steak* + 5€

Raviole du moment



16,00 €

Raviole of the day

* = niçoise en niçois

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

Origines des viandes affichées en salle de restaurant

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

La vente d'alcool est interdite aux mineurs.



DESSERTS

DESSERTS



NOTRE INCONTOURNABLE

L'abricot fait son show



7,00 €

Tarte abricot romarin

Apricot and Rosemary Tart

Le zeste Baïeta



7,00 €

Crèmeux de citron et crumble de chocolat



Lemon cream and chocolate crumble

Pogne ~~perdue~~ mais retrouvée



9,00 €

Et sa boule de glace artisanale

Maison Nivon pogne, French toast style - served with a scoop of artisanal ice cream

Le final gourmand



10,00 €

Boisson chaude & assortiment de 4 desserts

Gourmet coffee : Hot drink & assortment of 4 desserts

Instant fruité



6,00 €

Salade de fruits frais de saison

Fresh seasonal fruit salad

Faisselle au miel



6,00 €

Fresh curd cheese with honey

Assiette de fromages



10,00 €

Cheese platter from our regions

Glace Terres Adélice



1 boule - 3 €

Parfum vanille, chocolat, fraise, pistache, caramel,

2 boules - 4 €

pastèque, melon, citron, café et nougat

3 boules - 6 €

Terre Adélice Ice cream - vanilla, chocolate, strawberry, pistachio, caramel, watermelon, melon, lemon, coffee and nougat

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

Origines des viandes affichées en salle de restaurant

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

La vente d'alcool est interdite aux mineurs.



BOISSONS SANS ALCOOL

SOFT DRINKS



Eaux minérales

	50cl	1L
Eau plate Vittel • <i>Still water Vittel</i>	4,00 €	5,00 €
Eau Gazeuse San Pellegrino - <i>Sparkling water San Pellegrino</i>	4,00 €	5,00 €

Softs

Jus de fruits Granini • <i>Granini fruit juices</i> - 25 cl	5,00 €
<i>Orange, ananas, abricot, pomme, multivitaminés, tomate, pamplemousse, fraise, Orange, pineapple, apricot, apple, multivitamin, tomato, grapefruit, strawberry,</i>	
Sirop Monin • <i>Monin syrups</i> - 25cl	2,20 €
<i>Citron, menthe, grenadine, fraise, cassis, pêche, orgeat, caramel, mojito Lemon, mint, grenadine, strawberry, blackcurrant, peach, orgeat</i>	
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 • <i>Artisanal lemonade</i> - 25cl	4.50 €

Boissons chaudes

Expresso ou Décaféiné • <i>Espresso or Decaf</i>	2,00 €
Double Expresso • <i>Double Espresso</i>	3,00 €
Café crème • <i>Coffee with cream or milk</i>	3,50 €
Capuccino	3,50 €
Chocolat chaud • <i>Hot chocolate</i>	3,00 €
Thés et infusion au choix • <i>Selection of teas and infusions</i>	3,20 €

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

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



BOISSONS AVEC ALCOOL

ALCOHOLIC DRINKS



Aperitifs

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 Graham's - 6cl	6,00 €
Kir Baieta - 12cl	6,00 €
Crème Cartron : <i>Cassis, Pêche, Vanille, Abricot, Fraise</i>	

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 €
Sapinette - 4 cl	5,00 €
Liqueur de citron - 4 cl	5,00 €

Bières pressions

	25 cl	33cl	50cl
1664 blonde	4.50€	5.00€	7.00 €
Bière IPA Fada	5.50€	6.00€	9.00 €
Panaché - Monaco	4.50€	5.00€	7.00 €
Bière Blanche Fada	5.00€	5.50€	8.00 €
Supplément picon / sirop	2,00 €		0.50 €

Bières bouteilles

1664 0° - 33cl	5,50 €
Carlsberg - 33cl	5,50 €
Grimbergen - 33 cl	6,00 €
<i>Blonde, Ambré, Blanche</i>	
Bière locale Slalom - 33 cl	8,00 €
<i>Double, Blanche</i>	
Pietra - 33 cl	7,00 €
Brooklyn Defender IPA - 33 cl	8,00 €
La Bête ambrée - 33cl	8.00 €

Alcools

Bourbon Four Roses - 4cl	8,00 €
Whisky JandB - 4cl	7.00 €
Whisky Jameson - 4cl	8.00 €
Whisky écossais Haig Club - 4cl	8,00 €
Whisky Jack Daniel's - 4cl	9,00 €
Rhum Saint James - 4cl	6.00 €
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 €
Gin Bombay - 4cl	6.00 €
Gin Batch 04 - 4cl	9.00 €
Cointreau - 4cl	6.00 €
Tequila Olmega - 4cl	8.50 €
Tequila Patron - 4cl	10.00 €

Supérieurs

Whisky Aberlour 10 ans - 4cl	9,50 €
Whisky OBAN 10 ans - 4cl	12.00 €
Rhum Don Papa - 4cl	10,00 €
Rhum Diplomatico - 4cl	12,00 €

Cocktails

Spritz (16cl)	8.50 €
<i>Apérol, Prosecco, eau pétillante</i>	
Saint Germain (16cl)	9.50 €
<i>Liqueur st germain, Prosecco, eau pétillante</i>	
Mojito (16cl)	8.50 €
<i>Rhum, sucre de canne, citron, menthe, eau pétillante</i>	
Rhum and chill (12cl)	9.00 €
<i>Rhum, jus d'abricot, crème de passion, orange et menthe</i>	
Pina Co Baieta (sans alcool) (16cl)	6.00 €
<i>Jus d'ananas, crème de coco, crème de mangue, sirop de vanille</i>	

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

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



VIN BLANC

WHITE WINE



75cl

Côtes du Rhône



VDF "Ballon" Grenache, Chardonnay, Rolle

18.00€

Fruité - Cros des Callades

VDF "Secret de Famille" Viognier

21.00€

Fuité et gourmand - Domaine Jaboulet



AOP Crozes-Hermitage "Petite Roussette" 2023 Roussanne

38.00€

Rond et Fruité - Domain Banc

AOP Crozes-Hermitage "Perles Ivoires" 2025 Marsanne, Roussanne

41.00€

Rond et Elégant - Jean Esprit

AOP Saint-Péray "Nobles Rives" 2023

39.00€

Sec - Cave de Tain

AOP Saint-Péray "Originelle" 2025 Roussanne, Marsanne

42.00€

Sec et Elégant - Domaine Chaboud-Cellier

AOP Condrieu "La Petite Côte" 2022 Viognier

100.00€

Rond et fruité - Yves Cuilleron

Bourgogne



AOP Mâcon-Péronne 2024 Chardonnay

38.00€

Rond et élégant - Etables des Vignes

Val de Loire



AOP Muscadet Sèvre et Maine "Les Bonnets Blancs" 2025

26.00€

Melon de Bourgorgone

Sec et salin - Domaine Bonnet Huteau



AOP Anjou Blanc "Terre de 3" 2023 Chenin

42.00€

Rond et Gastronomique - Terra Vita Vinum

Languedoc

IGP Côtes Catalanes "Tramontane" 2025 Chardonnay

22.00€

Sec et Fruité - Les Vignerons des Albères

Moelleux

IGP Côtes de Gascogne "Le Petit Gascoûn" Gros Manseng

22.00€

Moelleux - Les Frères Laffitte

IGP Côtes de Gascogne "Enjoy" 2024 Gros Manseng

25.00€

Moelleux - Domaine de Joy

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

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



VIN ROUGE

RED WINE



75cl

Côtes du Rhône



VDF "Ballon" *Grenache, Syrah, Cinsault*

18.00€

Fruité et souple - Cros des Callades

IGP Ardèche "Gamay" 2021 *Gamay*

21.00€

Léger - Romain D'Aniello



AOP Crozes-Hermitage "Esprit" 2024 *Syrah*

37.00€

Rond et épicé - Jean Esprit

AOP Saint-Joseph "Ile Roche" 2024 *Syrah*

43.00€

Léger et frais - Domaine Courbis

AOP Cornas 2022 *Syrah*

69.00€

Rond et Puissant - Emmanuelle Verset

Côtes du Rhône "Belleruche" 2024 (1/2 bouteille)

19.00€ (37.5cl)

Fruité - Chapoutier

Beaujolais

AOP Régnié "En Voiture Simone" 2024 *Gamay*

35.00€

Fruité et Gourmand - J.P et Charly Thévenet

Bourgogne

AOP Mercurey "Les Ormeaux" 2024 *Pinot Noir*

72.00€

Rond et subtile - La Grange aux Sources

Bordeaux



AOP Côtes de Bourg 2019 *Merlot, Cabernet Sauvignon*

49.00€

Puissant et boisé - Chateaux Falfas

Val de Loire



AOP Chinon "Les Cinq Eléments" 2023 *Cabernet Franc*

38.00€

Epicé et puissant - Domaine de L'R



AOP Saumur "L'Îlot des Biches" 2023 *Cabernet Franc*

39.00€

Gourmand et fin - Domaine de l'Enchantoir

Languedoc



IGP Côtes Catalanes "Tramontane" 2025 *Carignan*

22.00€

Léger et fruité - Les Vignerons des Albères

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

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



VIN ROSE ET FINES BULLES



75cl

Rosé

VVDF “Ballon” Grenache, Syrah, Cinsault

18.00€

Fruité - Cros des Callades

AOP Coteaux d’Aix en Provence “Essenciel” 2024 Grenache, Cabernet 25.00€

Léger et Floral - Vignoble paradis

AOP Côtes de Provence “Réal”

32.00€

Floral - Clos Réal

Fines Bulles

AOP Clairette de Die “Jay”

30.00€

Domaine Jaillance

AOP Prosecco Riccadonna Signature

24.00€

AOP Champagne Brut Castellane

80.00€

Domaine de Castellane

AOP Champagne “Le Rosé”

110.00€

Lanson

AOP Champagne Brut (demi bouteille)

55.00€ (37.5cl)

Delamotte

AOP Champagne “Le Black” Brut (demi bouteille)

65.00€ (37.5cl)

Lanson

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

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



Végétarien - Vegetarian

Liste des allergènes - Allergen list



Gluten — Gluten



Œufs — Eggs



Poissons — Fish



Arachides — Peanuts



Soja — Soy



Lait — Milk



Fruits à coque — Tree nuts



Céleri — Celery



Moutarde — Mustard



Sésame — Sesame



Lupin — Lupin



Mollusques — Molluscs



Sulfites — Sulphites