

The logo for Baíeta Restaurant features the name 'Baíeta' in a stylized, thin-lined font. The letter 'B' is composed of a vertical line and a semi-circle. The 'a's are formed by circles with diagonal lines. The 'í' has a small accent mark. The 'e' is a simple outline. The 't' is a vertical line with a horizontal crossbar. Below the name, the word 'RESTAURANT' is written in a clean, uppercase, sans-serif font.

Baíeta

RESTAURANT

Petit-Déjeuner Continental

14.00€

Buffet à volonté : viennoiseries fraîches, pains variés, confitures artisanales, fromages, charcuterie, yaourts, céréales, fruits de saison, jus de fruits et boissons chaudes.

Continental Breakfast : All-you-can-eat buffet: fresh pastries, assorted breads, artisanal jams, cheeses, cold cuts, yogurts, cereals, seasonal fruits, fruit juices, and hot beverages.

Petit-déjeuner Express

9.00€

1 viennoiserie au choix + 1 boisson chaude + 1 jus de fruits.

Express Breakfast : 1 pastry of your choice, 1 hot drink, and 1 fruit juice.



LES FORMULES

THE PACKAGES



Formule Gourmande

À découvrir sur l'ardoise

Formule valable uniquement le soir
lunch menu available evenings only

Entrée + Plat + dessert

starter + main + sweet

29,00 €

Formule Valette

À découvrir sur l'ardoise

Formule valable uniquement le soir
lunch menu available evenings only

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

starter + main or main + sweet

25,00 €

Menu enfant

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

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

15,00 €

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

Brioche toastée aux morilles, œuf mollet

9,00 €

Brioche toastée garnie de morilles, sublimée par un œuf mollet

Toasted brioche with morel mushrooms and soft-boiled egg.

Velouté d'asperges

6,00 €

Velouté d'asperges onctueux, accompagné de pointes d'asperges

Vegetable tempura served with homemade aioli. Creamy asparagus soup with asparagus tips.

Beignets de fleurs de courgette, sauce sweet chili

9,00 €

Fleurs de courgette en beignets dorés,

accompagnées d'une sauce sweet chili légèrement relevée

Zucchini flower fritters served with sweet chili sauce.

Pissaladière

6,00 €

Pâte feuilletée croustillante, oignons confits, anchois et olives

Puff pastry with caramelized onions, anchovies and olives.

Tempura de légumes, sauce aïoli

7,00 €

Assortiment de légumes en tempura, servis avec un aïoli maison

Vegetable tempura served with homemade aioli.

Entrée du jour

8,00 €

Starter of the day

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

Dos de cabillaud, sauce vierge, risotto & ratatouille 20,00 €

Cabillaud accompagné d'un risotto crémeux, ratatouille et sauce vierge
Cod fillet with virgin sauce, creamy risotto and ratatouille

Bretzel rustique burger 19,00 €

Paleron de bœuf effiloché (150g), galette de pommes de terre, tomate, salade, tomate et sauce gribiche, servi avec frites maison
Pulled beef pretzel burger with potato hash, cheese, salad, tomato, gribiche sauce, served with homemade fries

Suprême de volaille rôti 18,00 €

Servi avec une purée onctueuse maison
Warm Roasted chicken supreme served with creamy mashed potatoes

Poulpe grillé & sauce chorizo 25,00 €

Tentacules de poulpe grillées, purée, crumble d'olives noires et sauce chorizo
Grilled octopus with mashed potatoes, black olive crumble and chorizo sauce

Carré de porc caramélisée au sirop d'érable et à la bière 19,00 €

Carré de porc fondante, nappée d'une réduction sirop d'érable et bière
Pork belly glazed with maple syrup and beer

Bavette, sauce échalotes et ses frites maison 23,00 €

Bavette grillée, sauce échalotes, accompagnée de frites maison
Flank steak with shallot sauce, served with homemade fries.

Ravioles aux champignons & brisures de morilles 18,00 €

Ravioles nappées d'une sauce aux champignons, brisures de morilles et quenelle de crème
Ravioli with mushroom sauce, morel pieces and cream.

Plat du jour 19,00 €

Dish of the day

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



SUGGESTION DU CHEF

Tiramisu mangue coco

Mango and coconut tiramisu

6,00 €

Brioche perdue

Brioche perdue moelleuse légèrement caramélisée

French toast brioche

6,00 €

Tarte citron meringuée revisitée

Création autour du citron : stick croustillant, crème citron et meringue légère

Revisited lemon meringue tart

7,00 €

Fromage blanc, noix caramélisées au miel

Fresh cheese with honey caramelized walnuts

6,00 €

Sorbet fraise gourmand

Deux boules de sorbet fraise, fraises fraîches, fraises Tagada et coulis de fruits rouges

Strawberry sorbet with fresh strawberries, candy and red fruit coulis

6,00 €

Nougat glacé aux fruits secs

Frozen nougat dessert

9,00 €

Dessert du jour

Dessert of the day

7,00 €

Assiette de fromages de printemps

Selection of seasonal cheeses

9,00 €

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.



BOISSONS SANS ALCOOL

SOFT DRINKS



Eaux minérales

	50cl	1L
Eau plate Vittel • <i>Still water Vittel</i>	4,00€	6,00€
Eau Gazeuse San Pellegrino - <i>Sparkling water San Pellegrino</i>	4,00€	6,00€
Eau Gazeuse Perrier - <i>Sparkling water Perrier</i>		5,00€

Softs

Sprite	4,50€
Orangina	4,50€
Fanta orange	4,50€
Coca-Cola, Coca-Cola sans sucre	5,00€
Schweppes Indian Tonic, Schweppes Agrume	4,50€
Fuze Tea Pêche	4,50€
Jus de fruits Granini	
<i>orange, pomme, tomate, multivitamine - orange, apple, tomato, multivitamin</i>	4,50€
Nectar de fruits Granini	
<i>abricot, ananas, pamplemousse - apricot, pineapple, grapefruit</i>	4,50€

Boissons chaudes

Expresso ou Décaféiné • <i>Espresso or Decaf</i>	2,00€
Double Expresso • <i>Double Espresso</i>	4,00€
Café crème • <i>Coffee with cream or milk</i>	3,00€
Chocolat chaud • <i>Hot chocolate</i>	3,00€
Thés et infusion au choix • <i>Selection of teas and infusions</i>	3,00€

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.



BOISSONS AVEC ALCOOL

ALCOHOLIC DRINKS



NOS COCKTAILS

Mojito Classic - 16cl	8,00€
Le Spritz - 16cl	8,00€
Bellini - 16cl	8,00€
Cuba libre - 16cl	8,00€
Piña Colada - 16cl	8,00€

Aperitifs

Kir - 12cl	5,00€
Pastis - 2cl	5,00€
Ricard - 2cl	5,00€
Martini Rosso ou Bianco - 5cl	5,00€
Gin Gibson's - 4cl	7,00€
Gin Bombay Sapphire - 4cl	8,00€
Rhum Havana Club 3 Ans - 4cl	7,00€
Vodka Absolut - 4cl	7,00€
Porto rouge Graham's Fine	5,00€
Tawny - 6cl	
Whisky Aberlour 10 ans - 4cl	8,00€
Whisky J&B Rare - 4cl	7,00€

Digestifs

Get 27 - 4cl	6,00€
Calvados Drouin - 5 ans - 4cl	7,00€
Baileys Irish Cream - 4cl	7,00€
Dry Gin Bombay Sapphire - 4cl	7,00€

Champagne

Champagne de Castellane	50,00€
<i>Brut - 75cl</i>	

Bières pressions

Grimbergen	25cl	50cl
blonde	5,00€	7,00€
1664 Blonde	4,00€	6,00€
Panaché	4,00€	6,00€
Monaco	4,00€	6,00€

Bières bouteilles

Desperados - 33cl	7,00€
Grimbergen blanche - 33cl	7,00€
Pietra ambrée - 33cl	7,00€
La Bête bière de caractère - 33cl	7,00€
Brooklyn Defender - 33cl	7,00€
1664 sans alcool 0.0 - 33cl	5,00€

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.



VIN
WINE



Blancs

Chardonnay IGP Pays d'Oc

Maison Castel Grande Réserve

AOC Chablis Patriarche

AOP Jurançon Doux Les Amours de la Reine

Sauvignon Blanc IGP Pays d'Oc

Fleur de Lys



12.5cl



50cl



75cl

5,00€

18,00€

9,00€

35,00€

5,00€

20,00€

4,00€

10,00€

Rosés

AOP Côtes de Provence Masfleurey

AOP Coteaux d'Aix Château du Paradis BIO

Merlot Rosé IGP Pays d'Oc

Fleur de Lys

6,00€

20,00€

6,50€

21,00€

4,00€

10,00€

Rouge

AOP Médoc Château Tour Prignac

AOP Ventoux Marennon Les Méridiennes

AOP Saint Nicolas de Bourgueil Domaine Olivier

Merlot Rouge IGP Pays d'Oc

Fleur de Lys

8,00€

28,00€

6,50€

20,00€

16,00€

4,00€

10,00€



DEMI PENSION

HALF-BOARD MENU



Entrées

Pissaladière

Pâte feuilletée croustillante, oignons confits, anchois et olives

Puff pastry with caramelized onions, anchovies and olives.

Velouté d'asperges

Velouté d'asperges onctueux, accompagné de pointes d'asperges

Vegetable tempura served with homemade aioli. Creamy asparagus soup with asparagus tips.

Entrée du jour

Starter of the day

Plats

Suprême de volaille, purée maison

Suprême de volaille rôti, servi avec une purée onctueuse

Warm Roasted chicken supreme served with creamy mashed potatoes

Carré de porc caramélisée au sirop d'érable et bière

Poitrine de porc fondante, nappée d'une réduction érable et bière

Pork belly glazed with maple syrup and beer

Ravioles aux champignons & brisures de morilles

Ravioles nappées d'une sauce aux champignons et brisures de morilles

Ravioli with mushroom sauce, morel pieces and cream.

Desserts

Sorbet fraise gourmand

Deux boules de sorbet fraise, fraises fraîches, fraises Tagada et coulis de fruits rouges

Strawberry sorbet with fresh strawberries, candy and red fruit coulis

Brioche perdue

Brioche moelleuse légèrement caramélisée

French toast brioche

Fromage blanc, noix caramélisées au miel

Fresh cheese with honey caramelized walnuts



PARTAGEZ VOTRE EXPERIENCE

SHARE YOUR EXPERIENCE



Vous avez apprécié votre expérience à table ?
Laissez-nous votre avis.

Did you enjoy your dining experience?
Share your thoughts with us.

Team Baieta Toulon — Thank you!