

Baieta  
RESTAURANT

Baieta = *bisous en niçois*

# LES DIMANCHES DE LA GUINGUETTE !

Tous les dimanches de l'été, Baieta fait vibrer la guinguette avec un artiste exclusif. Un rendez-vous estival incontournable au rythme des sunsets et de la musique.

Soirée tapas

Ambiance musicale

À partir de 18h



**28/06**

Laurent Boyer  
DJ Set Lounge Jazzy



**02/08**

Ultradoux  
DJ Set Chill



**05/07**

Turn Hips  
Live Music



**09/08**

Joy  
Live Music



**12/07**

Choristes de M. Ferreira  
Live Music



**16/08**

DJ Manouk  
Set Latino



**19/07**

DJ Juluis  
Live DJ Set



**23/08**

Duncan & Co  
Live Duo



**26/07**

Lionel Christino  
Live & DJ Performance



Réservation  
**04 75 44 01 80**



**JEUDI 30/07 - LES FOLIES DU VIN**

Soirée blanche • DJ Set • Dégustation de vins  
Avec la vigneronne Emmanuelle Verset, Cornas

📞 Réservation au 04 75 44 01 80

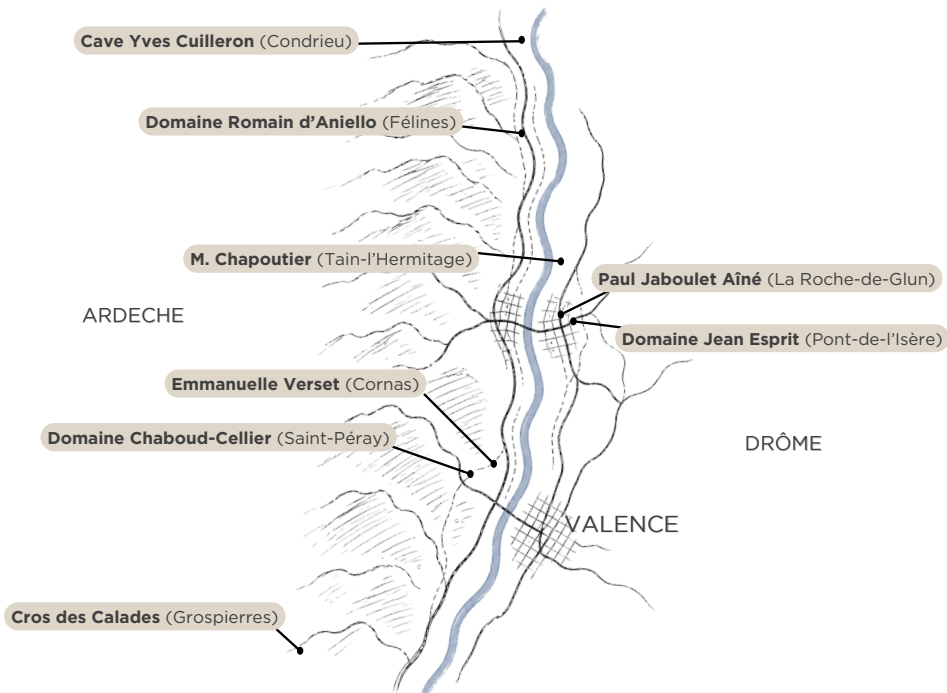
C'est avec plaisir que Julien notre Chef, et son équipe vous accueillent chez Baieta pour vous faire découvrir cette carte, inspirée par la saison et les saveurs du moment.



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 vigneron 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.



## 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 €**



# ENTRÉES

## STARTERS




### À DÉCOUVRIR

**Oeuf bio poché sauce meurette**  **8,00 €**

Lardons, oignons, champignons, sauce vin rouge

*Organic poached egg with meurette sauce - Bacon lardons, onions, mushrooms, red wine sauce*

 Accord conseillé : VDF "Ballon" rouge

**Tartare de truite d'Ardèche** - *Fait maison au couteau*  **9,00 €**

*Ardèche trout tartare - Hand-cut*

 Accord conseillé : AOP Saint-Péray "Nobles Rives"

**Salade de chèvre chaud**  **9,00 €**

*Aumônière de Picodon au miel, salade et jambon cru*

*Warm goat cheese salad - Picodon cheese parcel with honey, salad, and cured ham*

**Tranche de pâté en croûte**  **9,00 €**

*Slice of pâté en croûte*

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

**Plat du jour** - Uniquement le midi du lundi au vendredi **18,00 €**  
*Dish of the day*

**Burger by Baieta & ses frites maison** **17,00 €**



Steak haché de bœuf, fromage local, confit d'oignons, mesclun  
*Baieta burger with homemade fries - Minced beef patty, local cheese, onion confit, mesclun salad*

Accord conseillé : VDF "Ballon" rouge

Option steak végétarien disponible - *Vegetarian steak option available*

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

**Pièce du boucher** **18,00 €**

Mesclun & frites maison

*Butcher's cut steak - Mesclun salad & homemade fries*

Accord conseillé : AOP Crozes-Hermitage "Esprit"

**Salade de chèvre chaud** **16,00 €**

Aumônière de Picodon au miel, salade et jambon cru

*Warm goat cheese salad - Picodon cheese parcel with honey, salad, and cured ham*

**Filet de Dorade Sébaste** **18,00 €**

Courgettes et riz

*Red seabream fillet with zucchini and rice*

Accord conseillé : AOP Saint-Péray "Nobles Rives"

**Chou-fleur rôti** **15,00 €**

Lit de houmous maison

*Pan-fried cauliflower with houmous*

**Raviole du moment** **16,00 €**

*Raviole 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



### NOTRE INCONTOURNABLE

**Café gourmand**

10,00 €

Boisson chaude & assortiment de 4 desserts

*Gourmet coffee : Hot drink & assortment of 4 desserts*

**Faisselle à la gelée de cassis**

6,00 €

*Fresh curd cheese with blackcurrant jelly*

**Carpaccio d'orange**

6,00 €

Et brisures de Suisse **NIVON**

*Orange carpaccio - and pieces of Nivon Swiss*

**Ile flottante, amandes et caramel au beurre salé** 7,00 €



*Floating island with almonds and salted butter caramel*

**Pogne perdue** **NIVON**

9,00 €

Et sa boule de glace artisanale

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

**Mousse au chocolat** **VALRHONA**

7,00 €

Et ses copeaux de chocolat

*Chocolate mousse with Valrhona chocolate shavings*

**Assiette de fromages affinés**

10,00 €

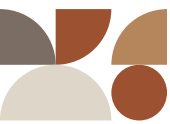
*Cheese platter from our regions*

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</i>	
<i>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

Espresso ou Décaféiné • <i>Espresso or Decaf</i>	2,00 €
Double Espresso • <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 chil (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

Fruité - Cros des Callades

18.00€

**VDF "Secret de Famille"** Viognier

Fuité et gourmand - Domaine Jaboulet

21.00€



**AOP Crozes-Hermitage "Petite Roussette" 2023** Roussanne

Rond et Fruité - Domain Banc

38.00€

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

Rond et Élégant - Jean Esprit

41.00€

**AOP Saint-Péray "Nobles Rives" 2023**

Sec - Cave de Tain

39.00€

**AOP Saint-Péray "Originelle" 2025** Roussanne, Marsanne

Sec et Élégant - Domaine Chaboud-Cellier

42.00€

**AOP Condrieu "La Petite Côte" 2022** Viognier

Rond et fruité - Yves Cuilleron

100.00€

## Bourgogne



**AOP Mâcon-Péronne 2024** Chardonnay

Rond et élégant - Etables des Vignes

38.00€

## Val de Loire



**AOP Muscadet Sève et Maine "Les Bonnets Blancs" 2025**

Melon de Bourgorgone

Sec et salin - Domaine Bonnet Huteau

26.00€



**AOP Anjou Blanc "Terre de 3" 2023** Chenin

Rond et Gastronomique - Terra Vita Vinum

42.00€

## Languedoc

**IGP Côtes Catalanes "Tramontane" 2025** Chardonnay

Sec et Fruité - Les Vignerons des Albères

22.00€

## Moelleux

**IGP Côtes de Gascogne "Le Petit Gascoûn"** Gros Manseng

Moelleux - Les Frères Laffitte

22.00€

**IGP Côtes de Gascogne "Enjoy" 2024** Gros Manseng

Moelleux - Domaine de Joy

25.00€

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.



# VIN ROUGE

RED WINE



75cl

## Côtes du Rhône



**VDF "Ballon"** Grenache, Syrah, Cinsault

Fruité et souple - Cros des Callades

18.00€

**IGP Ardèche "Gamay" 2021** Gamay

Léger - Romain D'Aniello

21.00€



**AOP Crozes-Hermitage "Esprit" 2024** Syrah

Rond et épicé - Jean Esprit

37.00€

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

Léger et frais - Domaine Courbis

43.00€

**AOP Cornas 2022** Syrah

Rond et Puissant - Emmanuelle Verset

69.00€

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

Fruité - Chapoutier

19.00€ (37.5cl)

## Beaujolais

**AOP Régnié "En Voiture Simone" 2024** Gamay

Fruité et Gourmand - J.P et Charly Thévenet

35.00€

## Bourgogne

**AOP Mercurey "Les Ormeaux" 2024** Pinot Noir

Rond et subtile - La Grange aux Sources

72.00€

## Bordeaux



**AOP Côtes de Bourg 2019** Merlot, Cabernet Sauvignon

Puissant et boisé - Chateaux Falfas

49.00€

## Val de Loire



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

Epicé et puissant - Domaine de L'R

38.00€



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

Gourmand et fin - Domaine de l'Enchantoir

39.00€

## Languedoc



**IGP Côtes Catalanes "Tramontane" 2025** Carignan

Léger et fruité - Les Vignerons des Albères

22.00€

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.



# VIN ROSE ET FINES BULLES



75cl

## Rosé

<b>VVDF "Ballon"</b> Grenache, Syrah, Cinsault Fruité - Cros des Callades	18.00€
<b>AOP Coteaux d'Aix en Provence "Essenciel" 2024</b> Grenache, Cabernet Léger et Floral - Vignoble paradisi	25.00€
<b>AOP Côtes de Provence "Réal"</b> Floral - Clos Réal	32.00€

## Fines Bulles

<b>AOP Clairette de Die "Jay"</b> Domaine Jaillance	30.00€
<b>AOP Prosecco Riccadonna Signature</b>	24.00€
<b>AOP Champagne Brut Castellane</b> Domaine de Castellane	80.00€
<b>AOP Champagne "Le Rosé"</b> Lanson	110.00€
<b>AOP Champagne Brut</b> (demi bouteille) Delamotte	55.00€ (37.5cl)
<b>AOP Champagne "Le Black" Brut</b> (demi bouteille) Lanson	65.00€ (37.5cl)

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