



LE Bayou

Les Entrées

À partager ou pas...

FRITURE DE JOLS Petits poissons frits, aioli maison	9,90€
CROQUETAS DE JAMBON DE SERANO	10,90€
LES BEIGNETS DE CREVETTES X6	10,90€
FLEURS DE COURGETTES EN BEIGNET X6	14,90€
OEUF DUR MAYONNAISE BRASSERIE	6,90€
PLANCHE DU TERROIR Jambon de Parme 16 mois d'affinage AOP, Jambon cuit à la Truffe, Coppa Corse, Terrine de campagne, Fromage St Nectaire et Comté, Confiture de figues, beurre, cornichons, pain frais	19,95€
ASSIETTE DE FRITES MAISON SALADE VERTE	5,50€ 4,00€

LES BELLES SALADES

 LA CHÈVRE CHAUD Crottins de chèvre chaud toastés au miel, lardons grillés, noix, salade, tomates vinaigrette balsamique	16,95€
 CÉSAR AU POULET CROUSTILLANT Émincé de poulet croustillant, oeuf dur, copeaux de parmesan, croûtons, salade romaine, tomates cerise, sauce César	18,95€
 FRITTO MISTO INSALATA Assortiment de poissons et fruits de mer frits (morue, anchois, colin, moule, calmar, seiche, crevette) salade, tomates cerise, sauce tartare	18,95€

MENU ENFANT (- de 12 ans) 13,95€

Nuggets de poulet ou steak haché & frites maison
+ 1 glace 1 boule au choix + 1 sirop



CHEESEBURGER + FRITES MAISON Steak de boeuf façon bouchère / double cheddar sauce burger maison / salade / tomates / pain brioché	16,95€
SUPPLÉMENT BACON	+1.50€
CALIFORNIA CHICKEN BURGER + FRITES MAISON Poulet pané croustillant / guacamole d'avocat double cheddar / oignons rouge / sauce burger maison / salade / tomates / pain brioché	18,95€
SUPPLÉMENT BACON	+1.50€
VEGGIE BURGER + FRITES MAISON Steak 100% végétal Français « Happyvore » guacamole d'avocat / double cheddar / oignons rouge / salade / tomates / pain brioché / sauce burger maison	18,95€



AVOCADO TOAST Pain toasté à l'huile d'olive, guacamole d'avocat, oeuf dur, saumon fumé, tomates cerise, salade Servi avec des frites maison	18,95€
--	--------

CÔTÉ MER

FISH & CHIPS DE CABILLAUD PANÉ Sauce tartare, frites maison	18,95€
FILET SAINT PIERRE RÔTI SAUCE CRUSTACÉS Risotto safrané, petits légumes frais	22,95€
BROCHETTE DE GAMBAS SAUVAGES ET SAUMON Lait de coco et curry rouge riz basmati parfumé, petits légumes frais	22,95€
FRICASSÉE DE CALAMARS A L'AIL ET AU PERSIL Pommes de terre grenaille, petits légumes frais, aioli maison	20,95€
BELLES GAMBAS SAUVAGES DÉCORTIQUÉES Risotto à la bisque de homard	24,95€



LES MOULES

moules fraîches cuisinées sur place

MOULES MARINIÈRE & FRITES MAISON Façon traditionnelle avec du vin blanc, oignons	16,95€
MOULES POULETTE & FRITES MAISON Les traditionnelles à la crème, échalottes, persil	18,95€
MOULES A LA THAÏ & FRITES MAISON Lait de coco, curry rouge, gingembre, citronnelle	18,95€

CÔTÉ TERRE



RISOTTO DE FREGOLA SARDA* AUX CÈPES Et sa brochette de canard *petites pâtes rondes de Sardaigne	20,95€
TARTARE DE BOEUF FRAIS AU COUTEAU Boeuf Charolais 180 grs et ses frites maison	20,95€
PARMENTIER DE JOUE DE BOEUF CONFITE Purée de butternut, petits légumes frais, jus corsé	22,95€
PLUMA DE COCHON GRILLÉ Pommes de terre grenaille, petit légumes frais, sauce aux cèpes	22,95€
LA PIÈCE DE BOEUF DU BOUCHER Grillée à la planche, env. 200grs, frites maison	20,95€
SUPPLÉMENT sauce POIVRE ou CÈPES	+2.00€

PLAT DU JOUR* 16€⁹⁵

FORMULE EXPRESS* 20€⁹⁵

Plat du jour ou Cheeseburger frites

+

1 pression ou 1/4 de vin ou 1 soda ou 1 jus de fruit

+

1 café espresso

*Tous les midis (Hors week end et jours fériés)
Plat du jour en quantité limitée

NOS GOURMANDISES

TIRAMISU MAISON NUTELLA SPECULOOS	8,95€
TARTE CITRON MERINGUÉE A L'ITALIENNE	8,95€
BABA AU RHUM BRUN DES ANTILLES	8,95€
PROFITEROLES AU CHOCOLAT CHAUD (Choux, glace vanille artisanale, chocolat chaud, chantilly)	8,95€
CAFÉ OU THÉ GOURMAND (Mini tiramisu nutella, chou profiterole, mini baba au rhum, mini tarte citron, mini tropézienne)	10,95€
ASSIETTE DE FROMAGES (St Nectaire, Comté, Camembert)	8,95€
LES CRÊPES CLASSIQUES Sucre 4,50€ Chocolat 5,50€ Nutella 5,50€ Caramel 5,50€ ...	
COUPE DE GLACES ARTISANALES 30 PARFUMS AU CHOIX 1 Parfum 3,50€ 2 Parfums 6,50€ 3 Parfums 9,50€	
GLACES ARTISANALES ET CRÊPES GOURMANDES Demandez nous la carte glacier	

