

MENU



LE GOÛT D'UNE BONNE PAUSE

BOISSONS

DEMANDEZ LES ALLERGÈNES



CAFÉS

Expresso / Décaféiné	1,60
Cappuccino	3,80
Café viennois	1,80
Café long	1,80
Macchiato	3,10
Mocha <i>Avec de la Chantilly</i>	4,10
Noisette	1,80
Café gourmand	10,90
Café glacé	5,50

+ Lait, Chantilly, Lait végétal
Soja ou Avoine

1,00

CHOCOLATS CHAUDS

Au lait	3,80
Blanc	3,80

Nutella	4,10
Oreo	4,10

+ Noisette, Vanille, 1,00
Caramel, Guimauve,
Crème fouettée

MILKSHAKES

Vanille	4,80
Nutella	4,80
Fraise	4,80
Oreo	4,80

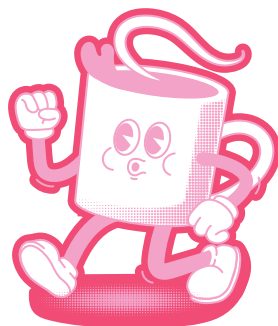
LATTÉS INSTAGRAMMABLES

Latté chocolat	4,10
----------------------	------

Lait, Chocolat au lait fondu, Chantilly

Latté vanille	4,10
---------------------	------

Lait, Café, Chantilly, Vanille, Sucre Vanillé



SMOOTHIES

Papaye Mania	5,10
--------------------	------

Ananas, Papaye, Mangue

Pinky Groovy	5,10
--------------------	------

Banane, Fraise

Berry Bliss	5,10
-------------------	------

Pomme, Framboise, Mangue, Myrtille

MATCHA

Glacé	4,50
-------------	------

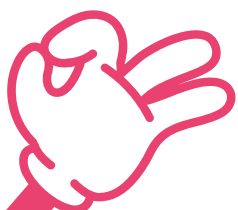
Non glacé	4,50
-----------------	------

BUBBLE TEA

Thé maison	5,10
------------------	------

Perles : Mangue, Pêche, Passion, Fraise, Framboise

+ Lait, Chantilly, Lait végétal	1,00
---------------------------------------	------



OUVERT DE 7H30 À 19H30 DU LUNDI AU VENDREDI

LIBERTÉ ÉGALITÉ LATTÉ PARFAIT

SOFTS

Coca-cola 33 cl	3,50
Coca-cola zéro 33 cl	3,50
Jus de pomme	3,10
Jus d'orange pressé	3,90
Jus multifruit	3,10
Mogu mogu	3,50
<i>Fraise ou Cassis ou Melon ou Litchi</i>	
Limonade «LORINA» 33 cl	3,50
Sirop	2,10
Oasis	3,10
Schweppes	3,10
Perrier 33 cl	3,10
San Pellegrino 1 L	4,50
Evian 33 cl	2,10
Evian 1 L	3,50

THÉS GLACÉS MAISON

Pêche	3,80
Citron vert jasmin	3,80
Framboise	3,80
Citronnade	4,10

BIÈRES

Heineken 33 cl 3,20

La Ciutat 4,10
*Blonde 33,5 cl, Blanche 33,5 cl,
 La ladies 33 cl*

DIGESTIFS

Crème de gin	8,00
Cabanel	6,00
Get 27	4,10
Baileys	4,10



Tous nos thés sont disponibles

À LA VENTE

THÉS

«THE CABINET OF CURIOSITEAS»

Le paw-sitive	4,10
<i>Thé jasmin</i>	
Cup of luck	4,10
<i>Jasmin, Mangue, Orange</i>	
Bisous bisous	4,10
<i>Rhubarbe, Vanille</i>	
Le thé des gros câlins	4,10
<i>Thé noir, à base de fleurs et de Bergamote</i>	
Ambition	4,10
<i>Tisane à base de plantes</i>	
Happy green tea	4,10
<i>Thé vert verveine</i>	
Candy tea	4,10
<i>Caramel</i>	



AVEC OU SANS ALCOOL

COCKTAILS



Mojito	9,00
<i>Passion ou Fraise ou Menthe</i>	
Mojito sans alcool	6,00
Cocktail passion	8,00
Cocktail passion sans alcool	6,00
Spritz Aperol	9,00
Spritz Saint-Germain	10,00
Moscow Mule	10,00
Pardi	10,00
BAY'CAKE	9,00
<i>Vodka, Schweppes, Sirop de Grenadine</i>	
Gin tonic « Bombay Saphir »	9,50

SAMEDI DE 9H À 19H30 - DIMANCHE 1/2 DE 10H À 16H

CUISINÉ AVEC AMOUR

SALÉ



CROISSANTS / BAGELS

-  **Nordik river** 14,90
Saumon fumé, Fromage frais, Avocat,
Roquette, Filet de Balsamique, Citron, Aneth
-  **Le tarpin BG** 14,90
Pesto, Choux, Copeaux de parmesan,
Concombre, Oignons, Cream Cheese
-  **B'content** 14,90
Bacon, Œuf, Gruyère

VÉGÉ

Accompagnés de frites / salade

WRAPS

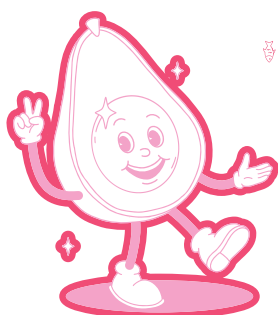
-  **Chicken run** 12,90
Filet de poulet, Tomates séchées, Roquette,
Oignons caramélisés, Sauce maison sésame
-  **Tu me rends chèvre** 12,90
Figs, Chèvre pané, Copeaux de noix, Roquette,
Sauce miel / moutarde

VÉGÉ

Accompagnés de frites / salade

PÂTES

-  **Pasta la vista** 10,90
Pâtes (variable), Carbonara sans crème fraîche,
Guanciale



-  **L'avo'kdo** 12,90
Cream cheese, Avocat, Saumon, Œuf
-  **Touchdown** 11,90
Bacon, Avocat, Œuf mollet, Cheddar

Accompagnés de frites / salade

PAIN PITA

-  **Tunavocado** 8,50
Pain pita grillé, Avocat, Mousse de thon

SPRING ROLL

-  **Décortique-moi** 13,50
Rouleaux de printemps aux crevettes sautées
ou tofu, Légumes (Choux, Concombre, Carotte,
Salade), Menthe,
Sauce cacahuète

VÉGÉ

BÒ BÚN

-  **Vietmiam** 13,50
Vermicelle de riz, Salade, Carotte, Concombre,
Soja, Oignons, Nem / Boeuf mariné / Cacahuète /
Coriandre / Oignons frits
ou nem végétarien
ou tofu frit
Sauce BO-BUN

VÉGÉ

BURRATA

-  **La buffle à l'air** 13,90
EN ÉTÉ : Fromage burrata sur des rondelles de tomates
fraîches, Basilic frais, Sauce balsamique, Nectarine
EN HIVER : Fromage burrata, Pesto, Basilic frais,
Sauce crème balsamique

VÉGÉ

YUMMY

OUVERT DE 7H30 À 19H30 DU LUNDI AU VENDREDI

SANDWICHES

	Le rital 9,90 <i>Pesto, Jambon de pays, Roquette, Parmesan, Tomates séchées</i>
	Salut mon chou 8,90 <i>Bœuf froid, Chou rouge, Emmental, Poivronnade, Sauce moutarde / miel</i>
	Poule party 8,90 <i>Poulet frit, Avocat, Tomates, Salade, Mayonnaise curry maison</i>
	Biquette 8,50 <i>Chèvre pané, Salade, Tomato, Lard avec du miel ou sans lard</i>
	Le 007 7,90 <i>Banh mi, Carotte, Concombre vinaigré, Poulet mariné, Coriandre, Sauce secrète maison</i>

VÉGÉ

take
AWAY

SALADE & POKÉ BOWL

	Avé César 13,90 <i>Salade sucrine, Tomates cerises, Poulet mariné pané façon Corn Flakes, Copeaux de parmesan, Œuf, Croûtons, Sauce césar</i>
	A mang'donné 13,90 <i>Base de riz non vinaigré, Avocat, Radis, Mangue, Edamame, Oignons frits, Concombre, Sésame, Ciboulette, Grenade Saumon frais ou Poulet pané ou Tofu frit Sauce sucrée secrète</i>
	+ Protéines 2,00

EN +

	Bol de Tenders (5) 5,00
	Bol de Frites 4,50
	Bol de Nems (5) 4,50

MENU ENFANT

	Pitchoune 10,90 <i>Sirop à l'eau Tenders ou Poisson pané, Frites 1 Boule de glace au choix</i>
---	--

ALLERGÈNES



BAY'CAKE

MERCH

T-SHIRT | CASQUETTE
| TOTE BAG

& BIEN PLUS ENCORE

SAMEDI DE 9H À 19H30 - DIMANCHE 1/2 DE 10H À 16H

DIMANCHE UNIQUEMENT 1/2

BRU

SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT

Boisson froide (thé glacé ou jus) + Boisson chaude

+

Tartine œuf coulant, Avocat, Saumon, Cream cheese, Grenade,
Roquette
Accompagnée d'une salade fraîcheur

ou

Croque-Monsieur gourmand
Accompagné d'une salade fraîcheur

ou

Pancake salé bacon, Écrasé d'avocat, Cheddar fondu, Oignons frits
Accompagné d'une salade fraîcheur

+

Assortiment de fromages

+

Gâteau au choix ou Frappé / Milkshake ou Granola bowl

30,00

Supplément : 1,00 par ingrédient

1,00 œuf

2,00 viande ou saumon

OUVERT DE 7H30 À 19H30 DU LUNDI AU VENDREDI

NCH

ONLY SUNDAY !

APPELEZ MOI LE PATRON
C'EST TROP BON

VÉGÉ 

Boisson froide (thé glacé ou jus) + Boisson chaude

+

Brioche perdue salée fromage frais, œuf mollet, roquette, noix,
copeaux de parmesan, émincé de poulet végétal et filet de
balsamique

Accompagnée d'une salade fraîcheur

+

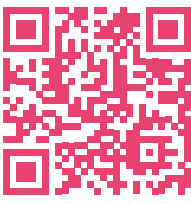
Assortiment de fromages

+

Gâteau au choix ou Frappé / Milkshake ou Granola bowl

30,00

Supplément : 1,00 par ingrédient
1,00 œuf



DEMANDEZ LES ALLERGÈNES

SUIVEZ L'ACTU DES BRUNCHS

SAMEDI DE 9H À 19H30 - DIMANCHE 1/2 DE 10H À 16H



SUCRÉ

PÂTISSIER LOCAL ALEXIS SAMIERI «LES COULEURS DES SAVEURS»



GÂTEAUX ET ENTREMETS

Entremet Kinder 9,00

Biscuit amande, Crème tiramisu au praliné noisette, Crème Schoko bon, Ganache montée chocolat lait Valrhona

Banoffee 9,00

Croustillant Spéculoos, Confit banane passion, Mousse légère Vanille bio de Madagascar

Coeur Passion 9,00

Biscuit et croustillant noix de coco, Coeur tendre ananas passion et mousse légère coco

Gâteau sans gluten 9,00

Biscuit et croustillant châtaigne compotée d'abricot, Mousse légère vanille

Vanille de Tahiti 9,00

Croustillant, Crémeux, Mousseux, Vanille du Pacifique en texture

Carré Framboise 9,00

Streusel amande, Maremade de framboise, Biscuit moelleux, Ganache montée chocolat grand cru Valrhona et Framboises fraîches

Carrot cake 4,50

Cake citron 4,50

Cookie 5,50

AUTRES

Brioche perdue 8,50

Coulis de Fraise et morceaux de fruits ou coulis de nutella et éclats de biscuits

Pancakes par 4 8,50

Coulis de Fraise et morceaux de fruits ou coulis de nutella et éclats de biscuits

Gaufres 4,50

Fraise/chocolat ou nature ou nutella ou sucre ou Coulis de Fraise et morceaux de fruits ou coulis de nutella et éclats de biscuits

Café/Thé gourmand 10,90

Boule de glace 3,00

1 ou 2 boules au choix (5,00)

ACAI ET GRANOLA BOWL

Acai bowl 5,50

Fruits mixés avec de la poudre Acai, Fruits frais, Copeaux de coco, Amandes

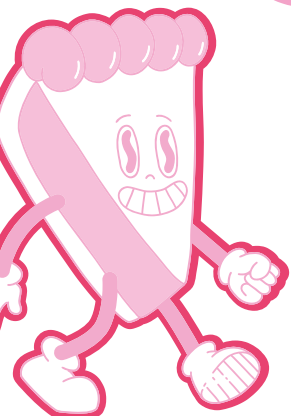
Granola bowl 5,50

Fromage blanc, Granola, Fruits, Chocolat



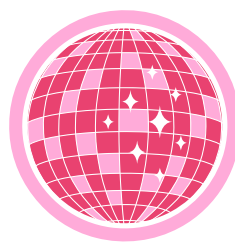
Tous nos desserts sont disponibles

À EMPORTER



SUCRER C'EST PAS TROMPER

VINS



BLANC

	15cl	75cl
Domaine UBY	4,50	20,00
<i>«N°4», IGP Côtes de Gascogne, blanc doux 2023</i>		
Domaine Tariquet	4,00	21,00
<i>«Première Grives», IGP Côtes de Gascogne, 2023</i>		
Mas de Fauzen	5,00	24,00
<i>Chardonnay, IGP OC blanc, 2021</i>		

VIVRE D'AMOUR ET DE VIN FRAIS



ROSÉ

	15cl	75cl
Domaine PY	4,00	18,00
<i>«Cuvée Jules», AOP Corbière, 2023</i>		
Domaine de la Sapinière	5,00	19,00
<i>IGP rosé, 2023</i>		
Domaine Plô Notre Dame	5,00	20,00
<i>«Règle n°1», AOC Minervois, 2023</i>		

ROUGE

	75cl
Château Bouchat - Alaux	18,00
<i>Pinot Noir, IGP Côtes de Lastours</i>	
Arthur & Adrien	20,00
<i>Cuvée n°30, AOP Languedoc-Corbière, 2022</i>	
Domaine Pierre Cros	26,00
<i>«Tradition et respect» AOP Minervois, 2022</i>	



DÉSOLÉ POUR CE QUE J'AI DIT, J'AVAIS TROP FAIM !



@baycaake.b



@Bay'Cake