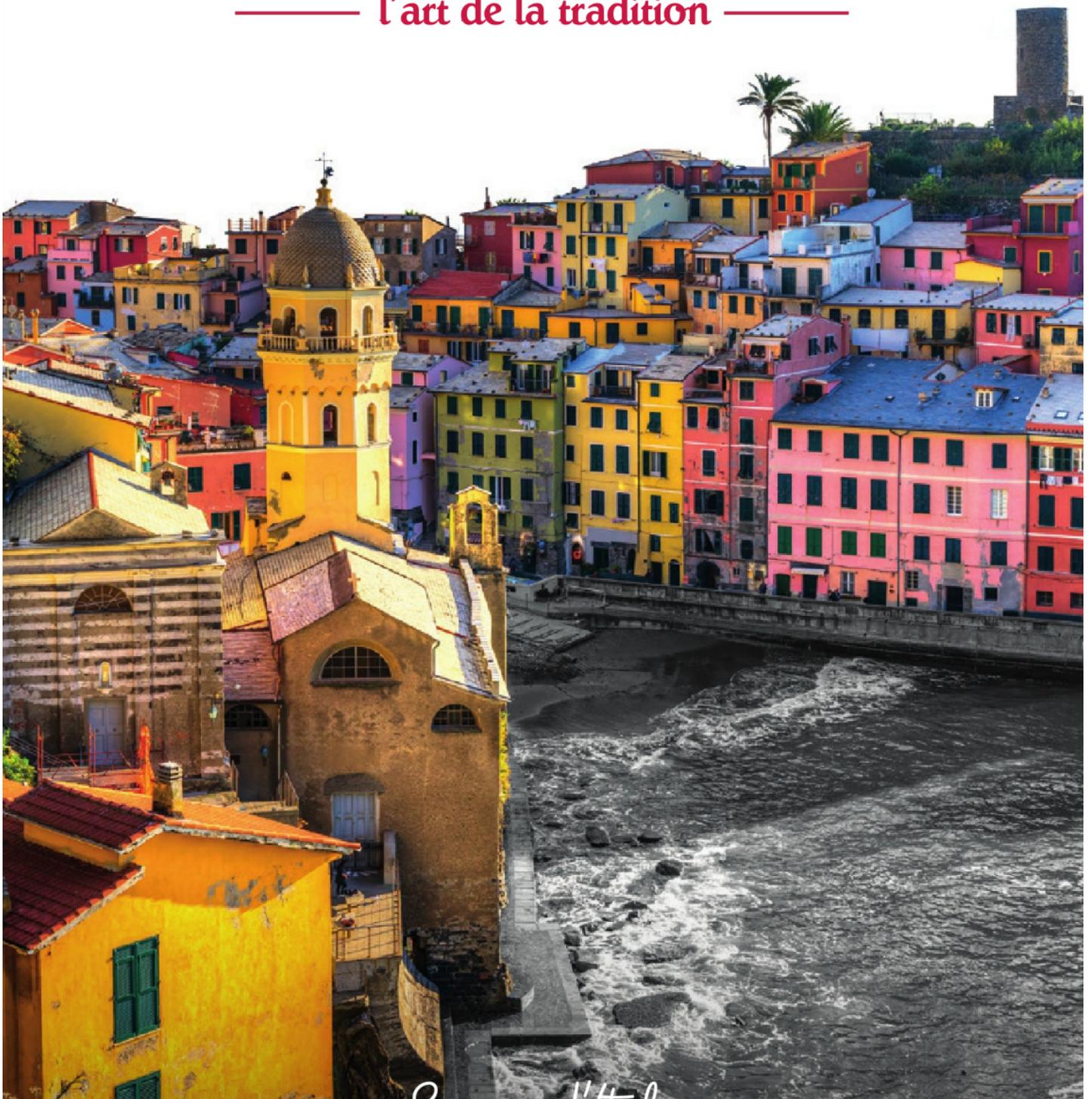




BAILA PIZZA

— l'art de la tradition —











LES ENTRÉES

CALAMARI ALLA ROMANA <i>Calamars frits (6 pièces), citron, sauce tartare</i>	4.50€
CROCCANTE DI MOZZARELLA <i>Bâtonnets de mozzarella panés (6 pièces), sauce tartare</i>	4.50€
MÉLI-MÉLO ASSORTIMENT <i>Calamars frits, bâtonnets de mozzarella panés (16 pièces), citron, sauce tartare</i>	10.90€
PLANCHE DE CHARCUTERIE ITALIENNE <i>Coppa, jambon italien, saucisson italien accompagné de croûtons, cornichons et beurre</i>	11.90€
ASSORTIMENT D'INVOLTINI <i>2 poivrons farcis au fromage frais, 2 artichauts farcis au thon, 2 poivrons farcis au thon, 2 roulés de speck au fromage frais (non modifiable)</i>	14.90€
CARPACCIO DE BŒUF <i>Fines lamelles de bœuf cru VBF, salade, huile d'olive, copeaux de parmesan, basilic frais</i>	6.90€



LES SALADES

CAPRA <i>Salade verte, tomates fraîches, œuf, fromage de chèvre sur toast, miel, coppa, basilic frais</i>	P 7.10€ • G 11.30€	AVE CESAR <i>Salade verte, tomates fraîches, œuf, poulet, croûtons, copeaux de parmesan, sauce César</i>	P 7.10€ • G 11.30€
PÉRIGOURDINE <i>Salade verte, tomates fraîches, œuf, champignons, lardons cuits, gésiers confits, magret fumé, croûtons, basilic frais</i>	P 7.90€ • G 12.30€	INVOLTINI <i>Salade verte, mozzarella di bufala DOP, gressins au romarin, croûtons, assortiment d'involtini : 1 poivron farci au fromage frais, 1 artichaut farci au thon, 1 poivron farci au thon et 1 roulé de speck au fromage frais (non modifiable)</i>	G 13.90€



COUP DE CŒUR

COMPOSEZ VOTRE ASSORTIMENT D'INVOLTINI

POIVRON FARCI AU FROMAGE FRAIS.....	1.40€/PIÈCE
ARTICHAUT FARCI AU THON.....	1.80€/PIÈCE
POIVRON FARCI AU THON.....	2.20€/PIÈCE
ROULÉ DE SPECK AU FROMAGE FRAIS.....	2.40€/PIÈCE





Assortiment d'Involtini



Salade Involtini



LES PÂTES & GRATINS

des saveurs surprenantes !

RAVIOLES FRAÎCHES | 13.20€

AGNOLONI AUX 4 FROMAGES

Agnolonis farcis, sauce gorgonzola DOP, copeaux de parmesan, épices italiennes, basilic frais

MALFATTI RICOTTA ÉPINARDS

Ravioles farcies ricotta épinards, sauce parmesan, épices italiennes, basilic frais

GRATINS DE PÂTES AU FOUR À BOIS | 11.90€

GRATIN ITALIANO

Tagliatelles, lardons, champignons, jambon italien, sauce marsala, fromage râpé, gorgonzola DOP, salade verte*

GRATIN DI POLLO

Tagliatelles, poulet, crème fraîche, curry, fromage râpé, salade verte

CHOISISSEZ VOS PÂTES



RIGATONI



TAGLIATELLE

les recettes traditionnelles | 9.90€

BOLOGNAISE

Viande hachée de bœuf, tomates, aromates

CARBONARA

Sauce marsala, lardons cuits, jaune d'œuf*

GORGONZOLA

Crème fraîche, gorgonzola DOP

les recettes originales | 11.90€

TRUFFE D'ÉTÉ

Crème de truffe d'été, crème fraîche, coppa

POULET CHAMPIGNONS

Sauce marsala, poulet, champignons*

SAUMON FUMÉ

Sauce marsala, saumon fumé, rondelle de citron*

PRIMAVERA

Trio de légumes verts : pois doux, haricots verts, courgettes grillées, huile d'olive, basilic et ail

* Sauce marsala : préparation à base de crème fraîche et vin marsala fine AOC aromatisé aux amandes



CHOISISSEZ
VOS PÂTES



CHOISISSEZ
VOTRE
RECETTE !





Rigatoni Primavera



Agnoloni aux 4 fromages



LES PAVÉS

la spécialité Baïla Pizza



LE PAVÉ BAÏLA, TOUTE UNE HISTOIRE!

De nombreuses découvertes sont liées au hasard et notre spécialité en fait partie ! En effet, notre incontournable pavé doit sa création à un pizzaiolo qui, par inadvertance, a laissé tomber sa pizza dans son four à bois. Le résultat de cette maladresse ? Un goût unique et une onctuosité des ingrédients préservés, grâce à une cuisson semi-étouffée parfaitement maîtrisée ! Depuis, nous avons conservé cette technique, avec de nouvelles recettes toujours plus savoureuses.

BASE TOMATE | 13.90€

ITALIEN

Tomate bio, gorgonzola DOP, crème fraîche, jambon, lardons, fromage râpé, jaune d'œuf, coppa

PÉRIGORD

Tomate bio, lardons, gésiers confits, crème fraîche, fromage râpé, jaune d'œuf, magret fumé

QUATRE FROMAGES

Tomate bio, gorgonzola DOP, fromage de chèvre, fromage à raclette, fromage râpé, jaune d'œuf, coppa

BASE CRÈME FRAÎCHE | 13.90€

SAVOYARD

Crème fraîche, pommes de terre, jambon, lardons, fromage râpé, fromage à raclette, jaune d'œuf, coppa

*Tous nos pavés sont servis sur leur lit de salade verte assaisonnée



LE PAVÉ DESSERT

PAVÉ NUTELLA | 6.70€

Nutella, boule de glace vanille, crème fouettée

PAVÉ NUTELLA BANANE | 6.90€

Nutella, banane, boule de glace vanille, crème fouettée

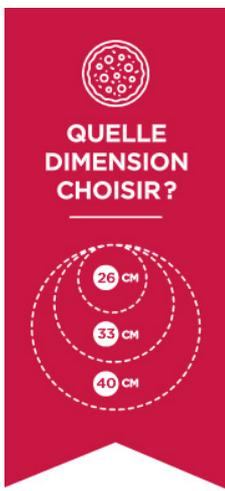




Pavé Italien



Pavé Nutella banane



LES PIZZAS

base tomate bio

LA CLASSIQUE | 26 10.10€ • 33 13.20€ • 40 18.40€

REGINA

Tomate bio, jambon, mozzarella

LES TRADITIONNELLES | 26 10.80€ • 33 13.80€ • 40 19.00€

CALZONE « LE CHAUSSON »

Tomate bio, origan, jaune d'œuf, crème fraîche, jambon, champignons, mozzarella, servi avec salade verte assaisonnée

NAPOLITAINE

Tomate bio, origan, anchois, câpres, olives, mozzarella

PAYSANNE

Tomate bio, origan, lardons, champignons, oignons confits, mozzarella

REINE

Tomate bio, origan, jambon, champignons, olives, mozzarella

SICILIENNE

Tomate bio, origan, merguez, chorizo, olives, mozzarella

TROIS FROMAGES

Tomate bio, origan, fromage râpé, fromage de chèvre, mozzarella

☆: Ajoutez du gorgonzola DOP en ingrédient supplémentaire pour une 4 fromages

LES ORIGINALES | 26 12.80€ • 33 15.90€ • 40 21.00€

CANNIBALE

Tomate bio, origan, viande hachée de bœuf VBF, crème fraîche, mozzarella, jaune d'œuf

BURGER

Tomate bio, origan, viande hachée de bœuf VBF, cheddar, cornichons, rondelles de tomates fraîches, oignons frais, salade verte, sauce burger

VÉGÉTARIENNE

Tomate bio, origan, champignons, légumes marinés, mozzarella

L'AUTHENTIQUE | 26 12.80€ • 33 15.90€ • 40 21.00€

BUFALA

Tomate bio, mozzarella di bufala DOP, basilic frais, huile d'olive



Ø PIZZA 26 CM	1.10€
Ø PIZZA 33 CM.....	1.60€
Ø PIZZA 40 CM.....	2.10€
Ø ŒUF.....	0.60€

ASSIETTE DE SALADE VERTE ASSAISONNÉE..... 2.60€

* Hors mozzarella di bufala DOP et saumon fumé



Pizza Bufala





LES PIZZAS

base crème fraîche

LA CLASSIQUE | 26 10.10€ • 33 13.20€ • 40 18.40€

FLAMMEKUECHE

Crème fraîche, poivre, lardons, oignons frais, fromage râpé

LES TRADITIONNELLES | 26 10.80€ • 33 13.80€ • 40 19.00€

BAÏLA

Crème fraîche, origan, jambon, lardons, mozzarella

SUPRÊME

Crème fraîche moutardée, poulet, épices à poulet, oignons confits, fromage râpé

CHÈVRE MIEL

Crème fraîche, fromage de chèvre, poulet, mozzarella, miel, salade verte

TAHITIENNE

Crème fraîche, curry, poulet, ananas, mozzarella

LES ORIGINALES | 26 12.80€ • 33 15.90€ • 40 21.00€

DAUPHINOISE

Crème fraîche, noix de muscade, pommes de terre, viande hachée de bœuf VBF, beurre persillé, fromage râpé, jaune d'œuf

KEBAB

Crème fraîche, viande de kebab, potatoes, salade verte, tomates fraîches, oignons frais, sauce kebab

SAVOYARDE

Crème fraîche, pommes de terre, rosette, coppa, jambon italien, jambon, fromage à raclette

SAUMONA

Crème fraîche, origan, saumon fumé, mozzarella

L'AUTHENTIQUE | 26 12.80€ • 33 15.90€ • 40 21.00€

CREMA DI FUNGHI TARTUFATI

Crème fraîche, crème de champignons à la truffe noire d'été, mozzarella di bufala DOP, jambon italien



LA PIZZA
DU CHEF

26 12.80€

33 15.90€

40 21.00€



*Composez-la vous-même
avec la base et 4 ingrédients
de votre choix*



LES RECETTES BAÏLA

savoureuses & originales!

LA SÉLECTION BAÏLA

MITONNÉ DE BŒUF AU CHIANTI 13.50€
Servi avec rigatonis ou tagliatelles

DOS DE CABILLAUD À L'ITALIENNE 14.90€
*Sauce italienne (tomates, poivrons, olives),
 servi avec rigatonis ou tagliatelles*

VIANDE DE BŒUF

BURGER CARNE

*Steak de bœuf façon bouchère VBF, pain bun's (recette Baïla),
 cheddar, tomate fraîche, salade verte, sauce burger, garniture au choix**
 (S = 1 steak, D = 2 steaks)

S 12.90€ • D 16.90€

DOUBLE CARPACCIO FRITES

*Fines lamelles de bœuf cru VBF, salade, huile d'olive, copeaux de parmesan,
 basilic frais, servi avec frites*

14.90€

ENTRECÔTE

*Pièce de bœuf de 300gr, salade verte, garniture et sauce au choix**

17.50€

VIANDE DE VEAU

SCALOPPINA MILANAISE

*Escalope de veau panée, sauce bolognaise, rondelle de citron et basilic frais,
 garniture au choix**

13.50€

SCALOPPINA AL GORGONZOLA (GRATINÉE AU FOUR À BOIS)

*Escalope de veau, champignons, sauce marsala, jambon italien, gorgonzola DOP,
 épices italiennes, garniture au choix**

14.90€

SCALOPPINA ALLA ROMANA (GRATINÉE AU FOUR À BOIS)

*Escalope de veau, champignons, sauce marsala, jambon italien, mozzarella di
 bufala DOP, épices italiennes, garniture au choix**

14.90€



COUP DE CŒUR

STINCO

*Jarret de porc braisé avec son os doré au four
 (pièce d'environ 600gr de jarret de porc maigre, garniture au choix*)*

17.90€



GARNITURE AU CHOIX

**PÂTES, FRITES,
 POMMES DE TERRE
 PERSILLÉES,
 TRIO DE LÉGUMES VERTS,
 RATATOUILLE, SALADE,
 HARICOTS VERTS**

SUPPLÉMENT



GARNITURE
1.50€



Stinco



LES MENUS

*Voir la sélection disponible dans vos menus ci-dessous

MIDI EXPRESS

11.90€

PLAT + BOISSON

Du lundi au vendredi,
uniquement le midi
et hors jours fériés

BAÏLA

14.90€

ENTRÉE + PLAT + BOISSON
OU
PLAT + DESSERT + BOISSON

GRANDE*

18.90€

ENTRÉE
+ PLAT
+ DESSERT
+ BOISSON

BOISSON *au choix*

VERRE DE VIN
(vins en pichet)

EAU MINÉRALE
(plate ou gazeuse 50 cl)

BIÈRE 1664
PRESSION *(25 cl)*

SODA OU JUS
DE FRUIT *(33 cl)*

ENTRÉE *au choix*

CARPACCIO DE BŒUF

*Fines lamelles de bœuf cru VBF, salade, huile
d'olive, copeaux de parmesan, basilic frais*

SALADE PETIT FORMAT

Capra ou Ave Cesar

PLAT *au choix*

PLAT DU JOUR

Voir ardoise (hors soir et week-end)

SALADE GRAND FORMAT

Capra, Ave Cesar

ASSIETTE DE PÂTES

RIGATONI ou TAGLIATELLE

Sauce au choix: Bolognaise ou Carbonara

PIZZA FORMAT 26 CM

*Régina, Calzone « le Chausson », Reine,
Sicilienne, Paysanne, Trois Fromages,
Flammekueche, Baïla, Suprême*

*LES RECETTES BAÏLA

*Mitonné de bœuf au Chianti ou
Dos de cabillaud à l'italienne*

(disponibles uniquement dans le menu Grande)

DESSERT *au choix*

COUPE GLACÉE

*2 boules au choix,
crème fouettée*

ÎLE FLOTTANTE

PANNA COTTA

Coulis de fruits rouges



+2.70€

NOS MENUS
PIZZA 33 CM
AU LIEU DE 26 CM
(HORS MENU GIORGIA)



TABLEAU DES



Le menu Giorgia*
7.50€



PLAT AU CHOIX



BOISSON AU CHOIX



DESSERT AU CHOIX

PIZZA REGINA**

*Tomate Bio, jambon,
mozzarella*

VERRE DE JUS DE FRUIT 20 CL

Au choix

COMPOTE BIO

ASSIETTE DE RIGATONI**

Bolognaise ou Carbonara

VERRE DE SODA 25 CL

Au choix

ÎLE FLOTTANTE**

**ALLERGÈNES
DISPONIBLE SUR
DEMANDE**



STEAK HACHÉ VBF
Avec garniture au choix

EAU MINÉRALE 50 CL

PUSH UP HARIBO
glace aux bonbons

** jusqu'à 8 ans - ** Taille enfant*



LES VINS

notre sélection italienne





VOTRE BOUTEILLE N'EST PAS TERMINÉE ? DEMANDEZ À L'EMPORTER
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ APPRÉCIER ET CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

VINS BLANCS

MOSCATO D'ASTI

Vin doux, légèrement pétillant, peu alcoolisé, robe dorée claire, parfum délicat et intense avec des notes d'agrumes.

♥ Idéal avec nos planches apéritives et nos desserts.

3.90€ • 19.00€



PETRALUCE VERDECA SALENTO I.G.T

Vin minéral, de couleur jaune lumineuse, un intense bouquet de fruits et de fleurs aux notes délicates pour une saveur fraîche, douce et persistante.

♥ Idéal avec notre pizza saumona et notre dos de cabillaud à l'italienne.

21.50€

VINS ROUGES

MONTEPULCIANO CAVALIERI

D.O.C des Abruzzes, il est puissant, sec au bouquet de fruits rouges et épicés.

♥ Idéal avec notre pizza trois fromages.

3.50€ • 6.90€ • 11.90€ • 15.50€

LAMBRUSCO SEMI SECCO

I.G.T frizzante de Emile-Romagne, au goût jeune, frais et fruité.

♥ Idéal avec notre méli-mélo assortiment et notre planche de charcuterie italienne.

16.50€

CHIANTI

D.O.C.G de Toscane, à la saveur pleine, rond et bien équilibré.

♥ Idéal avec notre scaloppina milanaise, nos malfatti ricotta épinards et notre pizza crema di funghi tartufati.

18.10€



MARU NÉGROAMARO SALENTO I.G.T

De couleur rouge grenat, il est intense avec des notes méditerranéennes. Rond en bouche et bien structuré.

♥ Idéal avec notre salade périgourdine, notre burger carne et notre entrecôte.

22.90€

VINS ROSÉS

CERASUOLO

D.O.C des Abruzzes, au goût sec et fruité.

♥ Idéal avec notre pizza chèvre miel.

3.50€ • 6.90€ • 11.90€ • 15.50€

BARDOLINO CHIARETTO

D.O.C de Vérone, au goût rond et fruité. Le péché mignon de Roméo et Juliette.

♥ Idéal avec notre carpaccio de bœuf, notre pizza napolitaine et notre pizza reine.

16.50€

ROSATO DI LAMBRUSCO

I.G.T de Modène, aux arômes de fruits rouges, frais, fruité et acidulé.

♥ Idéal avec nos agnoloni aux 4 fromages et notre pizza flammekueche.

16.50€

VIN PÉTILLANT | 3.90€ • 24.00€

PROSECCO

D.O.C.G d'appellation Valdobbiadene Superiore depuis plus d'un siècle, produit avec la méthode Chamat. Baptisé « la bulle de Venise ».

VINS EN PICHET* | 2.50€ • 4.10€ • 7.10€

■ MERLOT SANGIOVESE RUBICON

Un rouge intense au parfum délicat et herbacé. Saveur douce aux notes de cerise et aux

■ SALENTO ROSATO

Rosé des Pouilles aux arômes subtils de caramel, de prune et de fruits confits. En bouche il est rafraîchissant, fruité et épicé.

■ BIANCO SICILIA

Blanc I.G.T à la robe jaune et dorée. Léger et fruité aux arômes intenses de fruits. Bien équilibré.

senteurs de prune.

**Disponibles dans nos menus*



Photos non contractuelles - Suggestion de présentation - Crédits photos: Frédéric Langerneau, Frédéric Pignoux (Studio Ludol), Adobe Stock - Prix nets au 17/11/17 - service compris

Cumulez
DES EUROS
À CHAQUE REPAS
et dépensez-les en
TOUTE LIBERTÉ



- 1**
Demandez votre carte de fidélité
- 2**
Cumulez des euros à chaque repas sur votre addition
- 3**
Profitez de vos euros en toute liberté

f

RETROUVONS-NOUS SUR
Facebook
CONSEILS, ASTUCES, SURPRISES

#bailapizza



WWW.BAILAPIZZA.COM

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ - WWW.MANGERBOUGER.FR