

# Boissons & Desserts

Desserts selon disponibilité, voir vitrine  
*For Desserts ask your waiter*

<b>Tiramisú traditionnel Maison</b>	<b>6.50 €</b>	<b>Crème brûlée</b>	<b>6.50 €</b>
<b>Panna cotta fruits rouges</b>	<b>5.00 €</b>	<b>Salade de fruits de saison</b>	<b>6.50 €</b>
<b>Sodas</b>	<b>3.50 €</b>	<b>Pago tomate</b>	<b>3.50 €</b>
<b>Limonade artisanale</b>	<b>5.50 €</b>	<b>Pago pomme</b>	<b>3.50 €</b>
<b>Eau plate 50 cl</b>	<b>3.00 €</b>		
<b>Eau gazeuse 50 cl</b>	<b>3.50 €</b>		
<b>Verre de vin</b>	<b>4.50 €</b>	<b>Expresso</b>	<b>2.00 €</b>
<b>Bouteille 75 cl</b> <i>(voir notre sélection)</i>		<b>Double expresso</b>	<b>4.00 €</b>
<b>Bière Pietra 33 cl</b>		<b>Noisette</b>	<b>2.00 €</b>
<b>Bières Artisanales</b>		<b>Grand crème</b>	<b>3.00 €</b>

## MENU ENFANTS

**1/2 portion de pâtes** *(huile d'olive, pesto ou bolognaise)* **et une pompote** **8.50 €**

*Kid's menu 1/2 portion of pasta (olive oil, pesto or bolognaise) and one fruity dessert*



bap\_nice

# BāP

BAR À PATES

vous souhaitez un bon appétit

# BāP

## BAR À PATES

## MENU

# Composez votre plat

## Choisissez vos Pâtes

2 types de Pâtes : fraîches ou sèches  
*2 types of pasta : fresh or dry*



LINGUINE  
(Pâte fraîche)



GNOCCHI  
(Pâte fraîche)



RAVIOLE  
(Pâte fraîche)

*Voir spécial du jour  
See our menu for the special of the day*



PENNE



FARFALLE



RADIATORI



GNOCCHETTI

Pâtes sans Gluten + 1,00€  
*Gluten free pasta + 1,00€*

Consultez-nous pour les spécialités  
*Ask for our daily specials*

## Choisissez votre sauce

Toutes les sauces sont faites maison et avec des produits frais  
*All our sauces are homemade and with fresh products*

<b>HUILE D'OLIVE OU BEURRE</b> <i>(olive oil or butter)</i>	<b>8.00 €</b>
<b>PESTO</b> <i>(huile d'olive, basilic, pignons de pin / olive oil, basil, pine nuts)</i>	<b>9.50 €</b>
<b>NAPOLITAINE</b> <i>(sauce tomate à la Corse, basilic / Corsican tomato sauce, basil)</i>	<b>9.50 €</b>
<b>ARRABIATA</b> <i>(sauce tomate, ail, piment ) / tomato sauce, garlic, hot pepper )</i>	<b>10.50 €</b>
<b>BOLOGNAISE</b> <i>(viande hachée, sauce tomate / ground beef, tomato sauce)</i>	<b>12.00 €</b>
<b>CARBONARA</b> <i>(lardons, crème / bacon, cream)</i>	<b>12.50 €</b>
<b>3 FROMAGES</b> <i>(roquefort, mozzarella, fromage italien 🇮🇹 / roquefort, mozzarella, italian cheese 🇮🇹)</i>	<b>12.50 €</b>
<b>POULET</b> <i>(crème, poulet, champignons / cream, chicken, mushrooms)</i>	<b>13.00 €</b>
<b>SAUMON</b> <i>(crème, échalotte, ciboulette, saumon frais et fumé / fresh &amp; smoked salmon and shallots, cream, chives)</i>	<b>14.50 €</b>
<b>PÂTES AUX LÉGUMES DE SAISON</b> <i>(fresh roasted vegetables)</i>	<b>10.50 €</b>
Supplément burrata ou chèvre frais - <i>Goat cheese or burrata add</i> <b>4.50 €</b>	
<b>RAVIOLE FRAÎCHE SELON L'HUMEUR DU CHEF</b> <i>Voir spécial du jour / See our menu for the special of the day</i>	<b>15.50 €</b>