



IL BAP

IL BAR A PIZZE

MENU

Bienvenue à IL BAP, où l'Italie se met en bouche.

Notre restaurant est une ode aux saveurs traditionnelles italiennes, revisitées avec un twist moderne. Embarquez pour un délicieux voyage au cœur de l'Italie, en savourant la chaleur et la générosité de notre cuisine.

Notre pâte à pizza, Tradizione Napoletana Rivisitata

Elaborée à partir d'un mélange de farines de qualité supérieure, d'une quantité minimale de levure, d'une hydratation attentive, et une période de maturation supérieure à 48 heures,.

C'est grâce à notre recette artisanale que nous pouvons vous proposer des pizze savoureuses et digestes, avec une pâte d'une texture bien alvéolée

ANTIPASTI

TRIS MONTANARE 11,50€

3 goûts au choix :

CAPRESE

Sauce tomate fraîche de Carlo Manzella, mozzarella fior di latte, tomates semi-sèches, basilico fresco, origano

BAP VÉGÉ

Pesto maison, endives rouges, aubergines grillées, oignons caramélisés, germes petits pois, origano siciliano

DOLCE GORGO

Crema di gorgonzola, oignons caramélisés, noix concassées

FIORE CRUDO

Pesto maison, roquette, jambon cru San Daniele, crème balsamique, noix concassées

TRUFFINA

Crème de truffe, roquette, tomates semi-sèches, crème balsamique, germes de betterave



DEGUSTATION BURRATA ITALIENNE

Burrata à la truffe	11,50€	14,50€
Burrata fumée	10,50€	13,50€
Burrata nature	9,50€	12,50€

OPTION FRITTA

Assortiment des 3 1/2 Burrata 14,00€



PLANCHAS ET ASSORTIMENTS...

Composez votre plancha avec les assortiments au choix

1 ASSORTIMENT

15,00€

2 ASSORTIMENTS

22,50€

3 ASSORTIMENTS

32,50€

ASSORTIMENT LEGUMES

MIX DE LÉGUMES A L' ITALIENNE

Accompagné de biscuits italiens, grissini, crème de gorgonzola



ASSORTIMENT CHARCUTERIE

MIX DE CHARCUTERIES

Accompagné de biscuits italiens, grissini, verrine de stracciatella de burrata, origano siciliano, huile d'olive



ASSORTIMENT FROMAGE

MIX DE FROMAGES ITALIENS

Accompagné de biscuits italiens, grissini, verrine confiture de figues



INSALATONA MEDITERRANEA 15,50€

Mélange de salades, tomates semi-sèches, olives taggiasche, oignons caramélisés, aubergines grillées, mozzarella fior di latte, biscuits italiens, basilico

PERSONNALISEZ VOTRE SALADE EN Y AJOUTANT UN SUPPLÉMENT DE VOTRE CHOIX

Chaque supplément à 3,50€

- + Artichauts à la Romaine
- + Jambon San Daniele
- + Tonno Fumé

- + 1 Burrata Natura (6,50€)
- + 1 Burrata frita (8€)

+ COMBO DE 3 SUPPLEMENTS 22,50€ AU LIEU DE 26€

BOL DE SALADE 6,50€

Mélange de salades, tomates semi-sèches, olives taggiasche, oignons caramélisés, aubergines grillées

INSALATE



PIZZETTA

accompagnée de sa petite salade

MARGHERITA DOC 12,50€

Sauce tomate fraîche de Carlo Manzella, grana padano affiné 17 mois, mozzarella fior di latte, origano siciliano, basilico, huile d'olive evo extra vierge

REGINA AUTUNNO 13,50€

Sauce tomate fraîche de Carlo Manzella, provola fumé, lamelles de champignons bruns, jambon aux herbes rovagnati, germes de petit pois, origano

BAP NAPOLI 13,50€

Sauce tomate fraîche de Carlo Manzella, huile persillée, ail, stracciatella di burrata, anchois, fleurs de câpres et petites câpres, tomates semi-sèches, olives taggiasche, basilico, origano

POLPETTA 14,50€

Sauce tomate fraîche de Carlo Manzella, mozzarella fior di latte, aubergines grillées, boule de viande di Romagna, ricotta aux herbes, chips de grana padano

BAP VEGE 14,00€

pesto maison, oignons caramélisés, mozzarella fior di latte, aubergines grillées, endives rouges, stracciatella di burrata, chips de corail rouge, pousses de petit pois, crème balsamique, gouttes de poivrons jaunes

GORGIO MIEL 13,50€

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, miel, noix, origano siciliano

DIAVOLA 14,50€

Sauce tomate fraîche de Carlo Manzella, grana padano affiné 17 mois, mozzarella fior di latte, oignons caramélisés, nduja, spianata calabrese, stracciatella, origano siciliano, basilic

FIORECRUDO 15,00€

Pesto Maison, roquette, mozzarella fior di latte, jambon cru San Daniele, tomate semi-sèche, stracciatella di burrata, crème balsamique, noix, basilic

CASA FORMAGGI 14,00€

mozzarella fior di latte, provola fumé, gorgonzola, ricotta aux herbes, chips grana padano, miel, pousses de petit pois

Notre Spécialité PANZEROTTO FRITTA

Calzone frit, conçu avec une pâte à pizza très hydratée, offre une expérience savoureuse sans absorption excessive d'huile

MARGHERITA 15,50€

REGINA 18,00€

DIAVOLA 19,00€

CASA FORMAGGI 18,50€

POLPETTA 19,00€

GORGIO MIEL BAP 18,00€

VEGE 18,50€

prix TTC service compris

PIZZE

MARGHERITA DOC

15,00€

Sauce tomate fraîche de Carlo Manzella, grana padano affiné 17 mois, mozzarella fior di latte, origano siciliano, basilic, huile d'olive evo extra vierge

BAP NAPOLI

17,50€

Sauce tomate fraîche de Carlo Manzella, huile persillée, ail, stracciatella di burrata, anchois, fleurs de câpres et petites câpres, tomates semi-sèches, olives taggiasche, basilico, origano siciliano

REGINA

17,50€

Sauce tomate fraîche de Carlo Manzella, provola fumé, lamelles de champignons bruns, jambon aux herbes Rovagnati, germes de petit pois, origano siciliano

DIAVOLA

18,50€

Sauce tomate fraîche de Carlo Manzella, grana padano affiné 17 mois, mozzarella fior di latte, oignons caramélisés, nduja, spianata calabrese, stracciatella, origano siciliano basilico, huile d'olive evo extra vierge

POLPETTA

18,50€

Sauce tomate fraîche de Carlo Manzella, mozzarella fior di latte, aubergines grillées, boule de viande di Romagna, ricotta aux herbes, Chips de Grana Padano



FIORE CRUDO

19,00€

pesto maison, roquette, mozzarella fior di latte, jambon cru San Daniele, tomate semi- sèche, stracciata di burrata, crème balsamique, noix, basilico

BAP FORMAGGI

18,00€

mozzarella fior di latte, provola fumé, gorgonzola, ricotta aux herbes, Chips de Grana padano, miel, pousses de petit pois

BAP TARTUFO

20,00€

crema tartufata, provola fumé, champignons bruns, lamelles de truffe, choux rouge, 1/2 burrata à la truffe, crème balsamique, germes de betterave

TONNO IN GIARDINO

19,50€

pesto maison, provola fumé, oignon rouge caramélisés, roquette, tonno fumé, ricotta aux herbes, chips de corail rouge, germes de petit pois, groseilles, olives

GORGIO MIEL

17,50€

mozzarella fior di latte, gorgonzola, miel, noix, origano siciliano

BAP VEGE

18,00€

pesto maison, oignons caramélisés, mozzarella fior di latte, aubergines grillées, endives rouges, stracciata di burrata, chips de corail rouge, pousses de petit pois, crème balsamique, gouttes de poivron jaune



PASTE FRESCHE

CHOIX :
TAGLIATELLE,
RIGATONI,
GNOCCHI

GIARDINO 17,00€

Pesto maison agrémenté de tomates semi-sèches, copeaux de ricotta salée et Chips de Grana Padano

Suggestion du chef supp 1/2 burrata natura



SAVOUREZ VOTRE PLAT AVEC UNE TOUCHE PERSONNALISÉE EN AJOUTANT UN SUPPLÉMENT, DISPONIBLE À SEULEMENT 3,50 €

- + boulettes viande de bœuf
- + nduja calabrese (saucisse piquante)
- + 1/2 burrata natura

TRUFELLA 19,50€

crème de truffe, choux rouge, 1/2 burrata à la truffe, germes de betterave



DOLCEGORGO 17,50€

Crème di gorgonzola, noix concassées, origano siciliano, roquette

Suggestion du chef supp boulettes viande...

ARRABBIATA 17,50€

Sauce tomate, piment oiseau, huile persillée, ail, olive taggiasche, tomates semi-sèches, stracciata di burrata basilico, chips de corail rouge €

Suggestion du chef supp Nduja Calabrese...

FORMULE BAMBINO 12,50€

PLAT + BOISSON + DESSERT (voir la carte des desserts)

PLAT :

Pizzetta Bambino (margherita ou jambon)
Pasta (à la sauce tomate, au beurre et jambon)

BOISSON :

Eau, Sirop, Canette de soda

prix TTC service compris

CARTE MIDI

PLAT DU JOUR 17,00€

ou

FORMULE MIDI 18,50 €

PLAT + DESSERT ou BOISSON

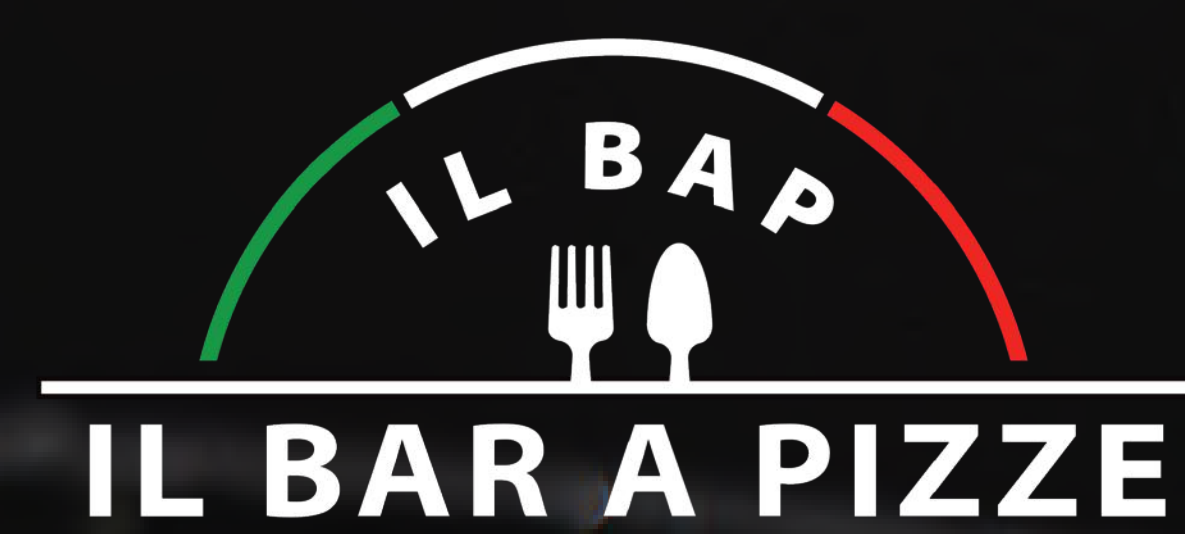
(Soft cannette ou Bière 25cl Moretti)

PLAT AU CHOIX

PIZZETTA
et sa petite salade
+
un café

PASTA GIARDINO
ou
PASTA DOLCE GORGONZOLA
ou
PASTA ARRABIATA

PLAT DU JOUR



DESSERT DU MIDI

CAFFÈ AFFOGATO

4,50€

PETIT CAFÉ GOURMET
(2 mini dessert)

6,00€

PETIT TIRAMISU

5,00€

Boissons

Apéritifs et digestifs

Prosecco	6,50 €	Vodka Poliakov Silver	5 €
Kir au vin blanc	5 €	Whisky Jack Daniel's n°7	8 €
Kir au Prosecco	7 €	Nikka Whisky	12 €
Ricard	4 €	Amaretto	6 €
Bailey's	6 €	Get 27	6 €
Campari	6 €	Limoncello	7 €
Martini Bianco	6 €		
Martini Rosso	6 €		

Nos bières

Bières bouteilles	33 cl
Desperados	6 €
Gallia Champ Libre 8°	6 €
Gallia Weiss & Versa 4°	8 €
Heineken	6 €
Heineken 0°	4 €

Nos boissons fraîches

Eau		Sodas	3,90 €	Jus	4 €
Evian (50cl)	3,50€	Coca-Cola (33cl)		Granini orange (25cl)	
Evian (1L)	6€	Coca-Cola zéro (33cl)		Granini Pomme (25cl)	
San Pellegrino (50cl)	3,90€	Fanta orange (25cl)		Granini Ananas (25cl)	
San Pellegrino (1L)	6,50€	Orangina (25cl)		Granini Tomate (25cl)	
Perrier (33cl)	3,50€	Fuze Tea Pêche (25cl)		Granini Ace (25cl)	
Sirop (menthe, grenadine, fraise, citron, pêche, orgeat)	2,50€	Schweppes Indian Tonic (25cl)			
		Tropico tropical (25cl)			
		Limonade Phénix (25cl)			
		Diabolo			

Bières pressions	25 cl	50 cl
Moretti	4,50 €	7,50 €
Lagunitas	5,50 €	8,50 €

Nos vins

Vins blancs	Verre (15 cl)	Bouteille (75 cl)
Les terrasses de la Negly - IGP Pays d'Oc (sec avec une note de fruits exotiques)	6 €	28 €
Albrières Chardonnay - IGP Pays d'Oc	4,50 €	21 €
Pinot Griogio- Cépage (1/2 sec italien)	5 €	23 €
XVIII Saint Luc - IGP Côte de Gascogne (moelleux)	6,50 €	29 €
Prosecco	6,50€	29€

Vins rosés

Villa Mura - Bardolino Chiaretto (italien)	6 €	28 €
Les terrasses de la Négly - IGP Pays d'Oc	6 €	28 €

Vins rouges

Les terrasses de la Négly - IGP d'Oc (doux, note de fruits rouges)	6 €	28 €
Albrières Merlot - IGP d'Oc (doux, grenat)	4,50 €	21 €
Giulio de Medici - Chianti Classico (italien, intense et fruité)	7,50 €	35 €
Domaine de l'Estagnol - Terrasse du Larzac AOP (profond, épicé)	7,50 €	35 €
Lambrusco (pétillant)		32€

Nos cocktails

Apérol Spritz	9 €
Mojito	9,50 €
rhum, sirop de sucre de canne, menthe, citron vert, eau gazeuse	
Hugo	9,50 €
Prosecco, fleur de sureau, eau pétillante	
Bellini	9,50 €
Prosecco, purée de pêche, sirop de sucre de canne	
Rossini	9,50 €
Prosecco, purée de fraise, sirop de sucre de canne	
Américano	9,50 €
Campari, vermouth rouge, eau gazeuse	
Negroni	9,50 €
Campari, vermouth rouge, gin	
Long Island	12€
Tequila, gin, volka, rhum, cola	

