

HUÎTRES

Fine de Claire
à l'unité 4,5

Choisissez une Garniture

- classique
- mignonette
- fruit de la passion et piment
- pastèque-mezcal
- mojito

Dégustation d'Huîtres 17

quatre huîtres avec nos garnitures signature

CHARCUTERIE

Pata Negra 13,5
iberico cebo

Bresaola 12,5
boeuf séché à l'air

Assortiment de Charcuterie 11,5
salami au fenouil, coppa di Parma et serrano

Assiette de Saumon 15
trois types de saumon maison, fumé au café, raifort-betterave et cardamome-orange

Assiette de Fromages 14
quatre types de fromages différents en français

▼ Nos plats peuvent contenir des allergènes. Souhaitez-vous plus d'informations ?
Demandez au serveur !

PAIN+TREMPETTES

Pain 6
huile à l'ail et za'atar

Choisissez Votre Trempepette:

- labneh avec huile épiciée et za'atar +4
- crème épinards-feta avec feta fumé et pignons +4,5
- tahini curcuma-gingembre avec haricots rouges épicés et coriandre +4,5
- raifort-betterave avec cumin et fumée de paprika +4,5

ON THE SIDE

Olives Gordal 5
olives vertes andalouses

Poivrons de Padrón 6,5
sel Maldon

Patatas Bravas 6,5
sauce tomate épiciée et aioli
• chorizo au four +3,5

Chou-fleur Croquant 8,5
yogourt noisette, échalotes en saumure et amandes fumées

Éperlan Frit 7
ravigote et citron

Artichaut Frit 13
crème de mozzarella, anchois et oseillel

Salade de Grenade et Carotte 12
crème gingembre-carotte, grenade et huile de menthe

VIANDE

Agneau 18
paprika-comino, grenade et crème de feta à la menthe

Cuisses de Poulet 15
petite gemme, sauce aux olives noires et vinaigrette à la mangue

Entrecôte 19
chutney de citrouille, jus de veau et moutarde

Porc Ibérique 17
rhubarbe, fenouil et café

POISSON

Carpaccio de Thon 16
salsa d'agrumes, vinaigrette mandarine-cognac et pousses

Ceviche de Cabillaud 15
mangue fermentée, purée d'oignons brûlés et huile de coriandre

Noix de Saint-Jacques 18
courgettes en saumure, noix de cajou et crème d'anguille fumée

Bar 18,5
purée de chou-fleur fumée, champignons et noisettes

**OPTEZ POUR
L'EXPÉRIENCE ULTIME
D'AYLA
ET LAISSEZ-NOUS
CHOISIR
POUR VOUS 59,5 P.P. ♥**

VÉGÉTARIEN

Burrata 14,5
salade de tomates, vinaigrette à la basilique et aceto balsamico

Céleri-rave Grillé 15
petite gemme, vinaigrette à la ciboulette et pâte de gingembre

Poireau 14
lait ribot-persil, œuf de caille fumé et huile de truffe

Aubergine Farcie 13
salsa de tomate, huile de poireau et béchamel aux champignons

DESSERTS

Cheesecake Brûlé 9
caramel au beurre salé, dattes et pistache

Crema Catalana 8
segments d'agrumes et fruit de la passion

Panna Cotta à la Cerise 9
pedro ximénez, compote de cerises et chocolat noir

Litchi & Chocolat Blanc 9,5
glace au chocolat blanc, mousse de litchi et crumble d'amandes

LES COCKTAILS PETILLANTS D'AYLA

Les spritzers d'Ayla sont des boissons rafraîchissantes d'inspiration méditerranéenne qui sont couronnées de vins pétillants.

Ils ont tous un faible taux d'alcool (ABV) et contiennent autant d'alcool que la bière ou le vin (7% - 11%). Les spritzers sont parfaits pour le déjeuner, le brunch, avant le dîner ou en apéritif.

Mediterranean Pearl 13,5
pétillant | fruité | frais
gin de Bombay, xérès, acqua bianca, figue, lavande, pistache et prosecco

Spiced 75 13
pétillant | frais | épicé
gin de Bobby, vermouth extra dry, cumin, huile de coco et prosecco

Ayla's Boozy Sorbet 13
pétillant | fruits rouges | épicé
Bacardi añejo cuatro, Merlet cherry, vin rouge, orange sanguine et raisins rouges
• coup de prosecco 3,5

COCKTAILS SIGNATURE

Le programme de cocktails d'Ayla vise à rapprocher l'expérience du cocktail et de la gastronomie. Tous les cocktails sont d'inspiration méditerranéenne, utilisant des herbes, des épices, des fruits et des saveurs de la région méditerranéenne. Aucune création n'est identique. Découvrez notre monde mélangé de cocktails.

Butter My Bun 14,5
sucré | velouté | malté
vodka 42 below, liqueur de poire et de cognac, brioche, crème aigre, origan et cava

Amaro Polo 14,5
chaud | agrumes | épicé
Bacardi Quatro, calvados Avallen, amaro montenegro, thé noir, mandarine et bergamote

S.B.M. 16,5
fruité | épicé | savoureux
bourbon Maker's Mark, Laphroaig, liqueur de poire et de cognac, sirop d'érable et gingembre

Feeling Hot 15
corsé | savoureux | herbal
mezcal Koche Elemental, tequila Calle 23, poivron, vermouth sec Belsazar, chipotle, origan et romarin

Holy Communion 14,5
doux | noiseté | fruité
calvados, porto ruby, noisette et beurre de cacao
cocktail primé '23

Mocktails 9,5
demandez au serveur une saveur selon votre goût

Lady Of The Night 14,5
sucré | fruité | complet
vanille vodka 42 below, piment espagnol, velours falemum, fruit de la passion, chocolat blanc et cava

Funky Florence 15
fruits des bois | herbal | herbacé
Bacardi añejo cuatro, rhum agricole, sureau, porcini et sauge

Light Up My World 15,5
agrumes | frais | fruité
gin Bombay, grappa, kiwi et eucalyptus

MOCKTAILS

Le délicieux goût d'un cocktail, mais sans alcool. 9,5

Pornstar MartiNo | fruité
ginamis, purée de fruit de la passion et sirop de chocolat blanc

Toscane Peach | frais
Seedlip Grove, Martini Vibrante, sirop de figue/lavande et tonic méditerranéen

Mai No Tai | épicé
esprit de sucre de canne de Lyre, Martini Floreale et sirop de sucre de canne

Ginger Me | épicé
amaretto de Lyre, sirop d'érable et ginger ale

HOMEMADE LEMONADE

Limonade avec sirop de fruits frais, équilibrée avec du jus d'agrumes. 4,75

- mandarine & bergamote
- figue
- fruit de la passion
- kiwi

SANDWICHES

Peut être commandé jusqu'à 17h00

Burrata 14
laitue, aubergine rôtie, tomates et réduction d'aceto

Chicken Thighs 14
laitue, tapenade d'olives et vinaigrette à la mangue

Fried Egg 14
œuf sur le plat, laitue, Manchego et échalotes marinées

Bresaola 15
tomates cerises, vinaigrette au basilic et pignons de pin

Salmon 15
saumon à l'orange-cardamome élevé à la maison, fromage à la crème de carottes et salsa d'agrumes