



Houmous à la betterave

Crème de pois chiche à la betterave, sésame noir et pain comme une pita.
Beetroot Hummus, chickpea cream, black sesame and bread like a pita.



Klipiti

Crème de poivrons grillés, fromage feta, yaourt, huile d'olive, menthe fraîche et pain comme une pita.
Cream of grilled peppers mixed with feta cheese, yogurt, olive oil, mint and bread like a pita.



Stracciatella crémeuse

Le coeur de mozzarella crémeuse, tomates colorées, basilic frais et charbon végétal.
Creamy mozzarella heart stracciatella, colorful tomatoes, fresh basil and vegetal coal.

Poêlée de coquillages

Palourdes et moules au vin blanc, persillade.
Pan-fried shellfish : clams and mussels in white wine sauce, garlic parsley oil.



Ceviche Paloma

Daurade marinée aux agrumes et pickles de légumes
Sea-bream ceviche, vegetables pickles and citrus marinade

salades

De 22,50€ à 27,50€



La Baia * uniquement le midi



Pastèque, fromage feta, tomate, melon, roquette, trait de balsamique, menthe fraîche.
Watermelon, feta cheese, tomato, melon, arugula, balsamic and fresh mint.



La traditionnelle d'artichaut

Artichauts frais coupés finement, roquette, copeaux de parmesan, sauce anchoïade légère.
Finely chopped fresh artichokes, arugula, parmesan shavings, light anchovy sauce.

L'autre caesar * uniquement le midi

Crevettes marinées, salade romaine, sauce caesar, noisettes torréfiées, copeaux de parmesan, tomates cerises, petits croûtons.
Marinated shrimps, romaine salad, caesar sauce, roasted hazelnuts, parmesan shavings, cherry tomatoes, croutons.



La pause vegan



Jeunes pousses d'épinard, avocat, pois chiches, betteraves crues, mélange de graines, houmous, grenade, sauce soja cacahuète.
Baby spinach, avocado, chickpeas, raw beets, mixed seeds, hummus, pomegranate, peanut soy sauce.

Salade crottin de Chavignol & copeaux de truffes d'été * uniquement le midi.

Tuber aestivum, asperges vertes, artichauts crus, roquette, anchoïade légère
Chavignol Goat cheese salad, green asparagus, artichoke, arugula, light anchovy sauce, «Tuber aestivum» truffle shavings.

Jusqu'à 11 ans

menu enfant

16,00 €

Steak haché, frites et légumes / *Burger patty, fries and vegetables.*

ou / or

Mini pizza marguerite sauce tomate, mozzarella, cantal / Mini margarita pizza, tomato sauce, mozzarella, cantal

et / and

Une boule de glace au choix pour les plus sages / A scoop of ice cream of your choice

pizzas

De 19€ à 28,50€

Nous réalisons nos pâtes à pizza, recette authentique de Luigi Vannini
We make our pizza dough using Luigi Vannini's authentic recipe.

Authentique Margarita * uniquement le midi

Sauce tomate, mozzarella di Buffala, feuilles de basilic frais.

Tomato sauce, Buffala mozzarella, fresh basil leaves.

Gamberoni

Sauce tomate, mozzarella di Buffala, crevettes, persillade.

Tomato sauce, Buffala mozzarella, shrimps, garlic parsley oil.

Picante * uniquement le midi

Sauce tomate, mozzarella, cantal, salami piquant, oignons rouges crus, poivrons rouges grillés.

Tomato sauce, spicy salami, mozzarella, cantal, raw red onions, grilled red peppers.

Fresco

Pâte blanche garnie à la sortie du four de tomates fraîches de couleur, jambon cru et mozzarella stracciatella.

White pizza topped out of the oven with fresh colored tomatoes, prosciutto and mozzarella cheese stracciatella.



Berlugane love * uniquement le midi

Pâte blanche, mozzarella, cantal, aubergines confites, garnie à la sortie du four, artichauts frais de noisettes torréfiées, ricotta et basilic frais.

White pizza, mozzarella, cantal, eggplant confit, fresh artichokes, garnished out of the oven with roasted hazelnuts ricotta and fresh basil.



Tartufa

Pâte blanche, mozzarella, cantal, garnie à la sortie du four de salade roquette et lamelles de truffe d'été Tuber Aestivum.

White pizza, mozzarella, cantal, garnished straight of the oven with arugula and slices of Tuber Aestivum summer truffle.

pâtes fraîches

De 23,50€ à 55€

Nos pâtes fraîches sont réalisées quotidiennement et artisanalement.
Our fresh pasta is made daily and crafted by hand.



Gnocchi alla Sorrentina * uniquement le midi

Gnocchi, sauce tomate maison, coeur de stracciatella onctueuse.

Gnocchi, homemade tomato sauce, creamy stracciatella heart.



Rigattoni frais à la truffe

Rigattoni à la crème de truffe et copeaux de truffes d'été Tuber Aestivum.

Rigattoni with truffle cream and Tuber Aestivum summer truffle shavings.

Linguini frais aux coquillages

Linguini aux palourdes et aux moules, persillade et neige de poutargue.

Linguini with clams and mussels, garlic parsley oil and bottarga fish row sprinkle.

Linguini à la langouste

Linguini à la crème de bisque de langouste et queue de langouste

Linguini with lobster bisque & lobster tail



Végétarien/Vegetarian



Sans Gluten/Gluten free

Taxes et service compris, prix en euros ITC. Chèques non acceptés.

Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de nos serveurs.

poissons grillés au charbon de bois

De 39,50€ à 46€



Daurade aux deux pesto façon Baia Bella

Cuite sur le gril, ouverte en portefeuille avec duo de pesto rouge et de pesto vert, légumes grillés et salade d'herbes folles.

Whole sea bream grilled over a wood fire opened and prepared with two types of pesto, served with grilled vegetables and fresh herbs salad.



Loup grillé entier

Pour deux personnes, pomme de terre suédoise et légumes grillés.

Grilled whole sea bass over a wood fire, for two served with grilled vegetables.

Scampi sauvage rôti

Cuite au four, pommes suédoises et légumes grillés.

Scampi grilled over a wood fire and served with grilled vegetable and swedish potatoes.



Pavé de maigre

Poisson blanc, purée de petit pois froide, salade d'herbes folles et huile au paprika fumé.

Corsican lean fish, fresh green pea puree, fresh herb salad and smoked paprika oil.

La pêche selon arrivage

De 12€ à 15€

Les poissons de plus de deux personnes sont vendus au poids - PRIX pour 100G

Fish for more than 2 people are sold by weight - Price by weight, per 100G

LOUP

Sea bass

CHAPON

Scorpion fish

DAURADE ROYALE

Royal Seabream

viandes grillées au charbon de bois

De 27,50€ à 158€

Filet de boeuf à la braise

250G environ, origine France, jus court au romarin, légumes grillés et panisses artisanales.

Grilled beef sirloin over a wood fire, (250G approx) France, rosemary juice, served with grilled vegetables and panisses : local chickpea fries.

Demi-Coquelet à la braise

Marinade au chimichurri rouge, pomme de terre suédoise, légumes grillés et salade d'herbes folles.

Grilled chicken over a wood fire, marinade with red chimichurri, swedish potatoe, grilled vegetables and fresh herbs salad.



Tomahawk de boeuf environ 1.3 kg / 3 pers.

Pomme de terre suédoise et légumes grillés.

Beef Tomahawk over a wood fire, served with swedish potatoe and grilled vegetables. For 3 people.

Taxes et service compris, prix en euros TTC. Chèques non acceptés.

Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de nos serveurs.

Tiramisù au café et copeaux de chocolat

Coffee tiramisù and chocolate flakes.

Tartelette chocolat maison

Pâte brisée, caramel salé et ganache chocolat noir.

Homemade chocolate dessert, shortcrust pasty, toffee and dark chocolate ganache.

Le fameux gâteau à l'orange

Glace au yaourt, petite lavande, amandes grillées et miel.

The famous orange cake, yogurt ice cream, lavender, toasted almonds and honey.

Ananas rôti à la cannelle

Biscuit sablé diamant et glace à la vanille.

Roasted pineapple with cinnamon, diamond shortbread and vanilla ice cream.

Pain perdu gourmand au caramel salé

Nougatine de noisette, glace fleur de lait.

Pain perdu with salt toffee, caramelized hazelnut, fior di latte ice cream.



Assiette de pastèque

Watermelon plate.

Demi-Coco givrée

Frozen half coconut fruit

Demi-Mangue givrée

Frozen half mango fruit

Assiette de fruits rouges

Red berries plate

glaces

De 12€ à 15€

Coupe cookie

Glace vanille, glace chocolat, crème fouettée, coulis de chocolat et brisures de cookie.

Vanilla ice cream, ice-cream chocolate, whipped cream, chocolate cream and cookies crisp.

Coupe grecque

Glace yaourt, miel et amandes effilées.

Yogurt ice cream, honey and flaked almonds.

Coupe des bois

Glace vanille, glace fraise, coulis de fruits rouge, crème fouettée et fruits rouges.

Vanilla ice cream, strawberry ice cream, red berry sauce, whipped cream and red berries.

Coupe Colonel d'agrumes

Sorbet citron, combava, menthe fraîche, Vodka 2cl

Lemon sorbet, kaffir lime, fresh mint and alcohol cup. of Vodka 2cl

Coupe de glaces de la maison locale Neige Azur glaces artisanales. *From Neige Azur artisanal ice cream*

Vanille, chocolat, fraise, yaourt, passion, coco, caramel au beurre salé, citron, café, fleur de lait.

Vanilla, chocolate, strawberry, yogurt, passion, coconut, salted butter caramel, lemon, coffee, fior di latte.

3 parfums au choix	3 flavors to choose from	11,50 €
2 parfums au choix	2 flavors to choose from	8,50 €