

**Pimientos de Padrón**

Petits poivrons verts frits à l'huile d'olive.  
*Small green peppers fried in olive oil.*

**Barbajuan sauce tomate**

Raviolis frits farcis à la blette et fromage.  
*Barbajuan with tomato sauce: fried ravioli stuffed with Swiss chard and cheese.*

**Ktipiti**

Crème de poivrons grillés, fromage fêta, 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

Entre 23€ et 28,50€

**La Baia**

Pastèque, fromage fêta, 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**

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**

Tuber aestivum, asperges vertes, artichauts crus, roquette, anchoïade légère.  
*Chavignol Goat cheese salad, green asparagus, artichokes, 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

**Végétarien/Vegetarian****Sans Gluten/Gluten free**

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.

# pizzas

Entre 19€ et 27€

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



## Authentique Margarita

Sauce tomate, mozzarella di Bufala, feuilles de basilic frais.  
*Tomato sauce, Bufala mozzarella and basil leaves.*

## Gamberoni

Sauce tomate, mozzarella di Bufala, crevettes, persillade.  
*Tomato sauce, Bufala mozzarella, shrimps, garlic parsley oil.*

## Picante

Sauce tomate, mozzarella, cantal, salami piquant, oignons rouges crus, poivrons rouges grillés.  
*Tomato sauce, mozzarella, cantal, spicy salami, raw red onions, grilled red peppers.*

## Fresca

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 stracciatella.*



## Berlugane love

Pâte blanche, mozzarella, cantal, aubergines confites, artichauts frais, garnie à la sortie du four 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

Entre 23,50€ et 56€

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



## Gnocchi frais alla Sorrentina

Gnocchi, sauce tomate maison, coeur de stracciatella onctueuse.  
*Gnocchi, homemade tomato sauce, creamy stracciatella heart.*



## Rigatoni frais à la truffe

Rigatoni à la crème de truffe et copeaux de truffes d'été Tuber Aestivum.  
*Rigatoni with truffle cream and Tuber Aestivum summer truffle shavings.*

## Linguini 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.*

## Pâtes à la langouste

Pâtes à la crème, bisque de langouste et queue de langouste.  
*Pasta with lobster bisque & lobster tail.*



**Végétarien/Vegetarian**



**Sans Gluten/Gluten free**

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.

# poissons grillés au charbon de bois

Entre 35€ et 49€



## Daurade aux deux pesto façon Baia Bella

Cuite au charbon de bois, ouverte en portefeuille avec duo de pesto rouge et de pesto vert, légumes grillés et salade d'herbes folles.

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



## Loup grillé entier cuit au charbon de bois

Pour deux personnes, pomme de terre en robe des champs et légumes grillés.

*Grilled whole sea bass over the wood fire for two, served with jacket potato and grilled vegetables.*



## Scampis sauvages rôtis

Cuits au four, pomme de terre en robe des champs et légumes grillés.

*Scampies cooked in the oven and served with jacket potato and grilled vegetables.*



## Filet de rascasse

Cuit à la plancha, purée de petits pois froide, salade d'herbes folles et huile au paprika fumé.

*Searched red scorpionfish fillet, chilled green peas purée, wild herb salad, and smoked paprika oil.*

## la pêche selon arrivage

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	12,00 € / 100G
CHAPON	Scorpion fish	15,00 € / 100G
DAURADE ROYALE	Royal Seabream	12,00 € / 100G

## viandes grillées au charbon de bois

Entre 28€ et 165€



## Tartare de boeuf traditionnel

Pommes de terre et salade.

*Raw beef tartare with potatoes and salad.*

## Filet de boeuf à la braise

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 en robe des champs, légumes grillés.

*Grilled chicken cooked over the wood fire, marinade with red chimichurri, jacket potato, grilled vegetables.*



## Tomahawk de boeuf environ 1.3 kg / 2 ou 3 pers, cuit à la braise

Pomme de terre en robe des champs et légumes grillés.

*Beef Tomahawk cooked over the wood fire, served with jacket potato and grilled vegetables. For 2 or 3 people.*



Végétarien/Vegetarian



Sans Gluten/Gluten free

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 chocolat flakes.*

**Tartelette chocolat maison**

Pâte brisée, caramel au beurre 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 au beurre salé**

Nougatine de noisette, glace yaourt.

*Pain perdu with salt toffee, caramelized hazelnut, yogurt ice cream.*

**Assiette de pastèque**

*Watermelon plate.*

**Demi-noix de coco givrée**

*Frozen half coconut*

**Demi-mangue givrée**

*Frozen half mango fruit*

**Assiette de fruits de saison**

*Fruits plate*

## glaces

**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 rouges, crème fouettée et fruits rouges.

*Vanilla ice cream, strawberry ice cream, red berries 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** Fabrication artisanale. *Artisanal ice cream*

Vanille, chocolat, fraise, yaourt, passion, coco, caramel au beurre salé, citron, café, violette.

*Vanilla, chocolate, strawberry, yogurt, passion fruit, coconut, salted butter caramel, lemon, coffee, violet.*

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

**Végétarien/Vegetarian****Sans Gluten/Gluten free**

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.