

**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

Prix entre 25€ 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, noix 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

Prix 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

Prix 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

Prix 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.

Seared 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

Prix 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.

desserts

Prix entre 12€ et 20€

Tiramisù au café et copeaux de chocolat

Coffee tiramisù and chocolate 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

Prix entre 12€ et 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 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.