Badia

Bistrot de l'Océan

Les Entrées

HUITRES n°3
6 pièces de Gillardeau, mignonette au vinaigre rouge d'Orléans 18

CEPES
En velouté, cappuccino de foie gras 17

SALADE du MARAICHER
Mesclun, avocat, concombre, tomate cerise, vinaigrette au yuzu 15

TRUITE de BANKA
Fumée, purée d'avocat, herbes fraîches, citron au sel 18

PIQUILLOS & MORUE
Poivrons farcis à la brandade de morue, caviar d'aubergine au cumin 16

FOIE BLOND
Foie de canard mousseux, pickles de champignons, pain au levain toasté 19

SUGGESTION du jour 16

Les Incontournables

25

BURGER : Simmental*, fromage Ossau-Iraty, ketchup au Piment d'Espelette, frites fraîches

CLUB DU GRAND HOTEL
Pain de mie toasté, avocat, tomate, ventrêche, suprême de volaille, chips de légumes

STEAK TARTARE
150g de bœuf d'Aubrac*, émulsion au piment de Cayenne, condiments, frites fraîches

CAESAR
Cœur de sucrine snacké, sauce Caesar aux anchois, parmesan, suprême de volaille ou gambas

Tous nos prix sont en euros – taxes & service compris

Les Plats

MERLU
Snacké, endives caramélisées, pomme Délis d'or, jus à la moutarde 28

CHIPIRON
Farci de ratatouille, riz vénéré, vinaigrette au soja 29

VOLAILLE JAUNE des LANDES
Cuisse braisée façon « Grand-mère », lardons, champignons, estragon 28

COCHON IBERIQUE
Pluma grillée, haricots, girolles, échalotes frites 29

SUGGESTION du jour 26

Les Desserts

FROMAGE
Dégustation de fromages locaux, condiments (Vache, brebis, chèvre, bleu basque) 14

POMME
Pomme en texture, diplomate au caramel, feuilletage caramélisé 14

ANANAS
Piña colada revisitée, espuma ananas, granité noix de coco, crumble citron vert 12

AGRUMES
Crémeux citron vert / menthe, sablé breton, meringue, sorbet yuzu 12

CHOCOLAT
Finger moelleux au chocolat Valhrona, crémeux guanaja à la fleur de sel, sorbet cacao 12

SUGGESTION du jour 12

Une carte répertoriant les allergènes présents dans nos plats est à votre disposition sur simple demande

Menu du jour

Entrée & plat ou Plat & dessert 38
Entrée, plat & dessert 45

Menu Détox

Entrée, plat & dessert 45

Plats Detox possibles sans lactose sans gluten

* *Nous vous informons que l'origine des viandes bovines servies est européenne*

Tous nos prix sont en euros – taxes & service compris