



Badia

UNE CUISINE BISTROT & BIEN-ETRE FACE A L'OCEAN





Par Julien RICHARD – Chef de cuisine

« On ne fait du bon qu'avec du très bon » Prosper Montagné

Quelques partenaires locaux

Dans notre démarche locavore

Maraischers

- Les fruitiers de Chalosse, Habas (40)
- Chez Véronique, Halles de Biarritz (64)
- Famille Bastelica, Verlus (32)
- Mme Etchelecu, Sames (64)

Pain

- Emilie et Bertrand, Etxe Goxoan (64)

Œufs frais

- Mme Etchelecu, Sames (64)

Fromages

- Benat Maître Fromager Affineur, Saint-Jean-de-Luz (64)

Viandes Bovines

- JA Gastronomie, Saint-Barthélemy d'Anjou (49)

Poissons

- Dima mareyeur, Saint-Jean-de-Luz (64)
- Thomas Olano mareyeur, Saint-Jean-de-Luz (64)

Volailles

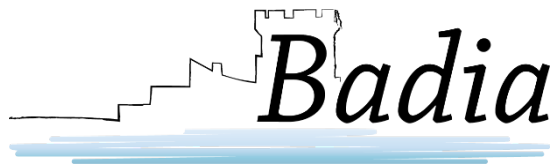
- La Ferme de Tauziet, Sabres (40)

Porc Kintoa

- Belaun, Aldudes (64)

CHARCUTERIE

- Le helder (40)







LE BISTROT

LES ENTREES HEALTHY = 

A PARTAGER

LA PLANCHE DE 8 TARTINES ASSORTIES TERRE ET MER	17 €
LES GREEN FINGERS 	17 €

LES ENTREES

6 HUITRES GILLARDEAU N°3 (SUP. 5 €) 	25 €
L'ŒUF DE FERME DE MADAME ETCHELECU	18 €
LA TRUITE FUMEE DES PYRENEES ET QUINOA 	21 €
LE CARPACCIO DE DAURADE A LA NECTARINE 	21 €
L'ENTREE HEALTHY DU JOUR 	16 €

LES INCONTOURNABLES

LE BADIA BURGER	25 €
LE CLUB SANDWICH DU BADIA	25 €
LA CAESAR BASQUE VOLAILLE OU GAMBAS	25 €





LE BISTROT

LES PLATS HEALTHY = 

LES VIANDES

LE PLUMA DE PORC IBERIQUE	26 €
LE MEDAILLON DE VOLAILLE LANDAISE DE MONSIEUR TAUZIN	25 €
L'ENTRECOTE DE BŒUF RACE SIMMENTAL*(SUP. 10 €)	
35 €	
LE STEAK TARTARE*	25 €

LES POISSONS

LE FILET DE TRUITE DE SAINT ETIENNE DE BAIGORRY	23 €
LES CHIPIRONS SAUTES EN PERSILLADE	26 €
LE MERLU ET JAMBON DE BAYONNE IGP	26 €
LE PLAT HEALTHY DU JOUR 	24 €

LES ACCOMPAGNEMENTS

AU CHOIX

CASSOLETTE DE LEGUMES DU MOMENT A PARTAGER

Frites fraîches





LE BISTROT

LES DESSERTS HEALTHY = 

LES DESSERTS

L'ASSIETTE DE FROMAGES DE NOTRE ARTISAN FROMAGER AFFINEUR BENAT	14 €
LA VERRINE DE FRUITS FRAIS DE SAISON	10 €
LE TIRAMISU CAFE	10 €
LE CRUMBLE NOIX DE PECAN, POMME ET POIRE A LA VANILLE	10 €
LE DESSERT HEALTHY DU JOUR 	10 €
LE CAFE GOURMAND	10 €
LE DESSERT A PARTAGER EN SUGGESTION DU JOUR	18 €
LES GLACES DE NOTRE ARTISAN GLACIER MATHIEU BARGETON	10 €

Tous nos prix sont en euros – taxes et services inclus

*NOUS VOUS INFORMONS QUE L'ORIGINE DES VIANDES BOVINES SERVIES EST EUROPEENNE





LE BISTROT

LES MENUS

LE MENU CLASSIQUE

45 €

ENTREE

AU CHOIX

PLAT

AU CHOIX

ACCOMPAGNEMENT

AU CHOIX

DESSERT

AU CHOIX

LE MENU HEALTHY



45 €

ENTREE

SELON PROPOSITION DU CHEF

PLAT

SELON PROPOSITION DU CHEF

DESSERT

SELON PROPOSITION DU CHEF