

À PARTAGER / TO SHARE



PINSA À LA TRUFFE 27€

Crème à la truffe, truffe fraîche, mozzarella, roquette
Truffle cream, fresh truffle, mozzarella, arugula
+ SUPPLÉMENT JAMBON IBÉRIQUE 40G +12€

PINSA MARGHERITA 21€

Mozzarella, basilic
Mozzarella, basil

JAMBON IBÉRIQUE BELLOTA 28€

Fines tranches, toast al panettone cacio e pepe
Thin slices, panettone toast with cacio e pepe

SARDINE À LA PLANCHA 19€

Chapelure aux olives, fenouil, citron, sauce tartare
Olive breadcrumbs, fennel, lemon, tartar sauce

CREVETTES ÉPICÉES 18€

Mayonnaise maison, ail rôti, poivron rôti, ciboulette, cébette, sriracha, paprika fumé, zeste de citron vert et jaune
Homemade mayonnaise, roasted garlic, roasted bell pepper, chives, spring onion, sriracha, smoked paprika, lime and lemon zest

CAVIAR D'AUBERGINE FUMÉE 15€

Pain pita greek, tomates, amandes torréfiées, persil
Greek pita bread, tomatoes, toasted almonds, parsley

GRAVLAX DE SAUMON À LA BETTERAVE 24€

Saumon mariné, citron caviar, toast de brioche, crème de roquette
Marinated salmon, caviar lime, brioche toast, arugula cream

COEUR DE SUCRINE MIMOSA 14€

Radis rose, cœur de sucrine, oeuf, mayonnaise maison
Pink radish, sucrine lettuce heart, egg, homemade mayonnaise



ENTRÉES / STARTERS

SALADE NIÇOISE 26€

Mesclun, mi-cuit de thon, œuf dur, artichauts, radis, tomates, olives, anchois, haricots verts
Mesclun salad, seared tuna, hard-boiled egg, artichokes, radishes, tomatoes, olives, anchovies, green beans

SALADE D'ÉTÉ AUX SAVEURS MÉDITERRANÉENNES 22€

Pastèque, melon, feta, basilic, oignons rouges, olives de kalamata
Watermelon, melon, feta, basil, red onion, Kalamata olives
+ SUPPLÉMENT JAMBON IBÉRIQUE 40G +12€

SALADE CESAR POULET CROUSTILLANT "OU" GAMBAS 25€ / 29€

Sauce césar, romaine, croûtons, oeufs, parmesan
Caesar dressing, romaine lettuce, croutons, egg, parmesan

BURRATA DES POUILLES 22€

Pesto rosso aux tomates confites, focaccia aux olives
Red pesto with sun-dried tomatoes, olive focaccia

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

Frites fraîches 6€

Fresh fries

Frites à la truffe, parmesan 9€

Truffle fries, parmesan

Purée de pomme de terre maison 6€

Homemade mashed potatoes

Purée à la truffe noire et huile de truffe 11€

Mashed potatoes with black truffle and truffle oil

BROCCOLINI SAUTÉS FETA NOIX DE PECAN CARAMELISÉES 6€

Sautéed broccolini, feta, caramelized pecans

COEUR DE SUCRINE 6€

Little gem lettuce heart

MAÏS GRILLÉ AU BEURRE FUMÉ AU PAPRIKA, PLATEAU DE FRUITS À PARTAGER 50€

CORIANDRE CRESS 9€

Grilled corn with smoked paprika butter, coriander cress

MAYONNAISE MAISON À LA TRUFFE 4€

Homemade truffle mayonnaise

JUS DE VIANDE MAISON 3€

Homemade meat jus

SAUCE AU POIVRE 4€

Pepper sauce



Any Allergy ?



Scan me

CRUDO BAR

accompagnement au choix / dish of your choice

SUPPLÉMENT TRUFFE +4€

THON 32€

Tartare de thon, grenade, poire, ciboulette, crème de poivron, vinaigrette à l'huile d'olive
Tuna tartare, pomegranate, pear, chives, bell pepper cream, olive oil vinaigrette

SAUMON 29€

Tartare de saumon, avocat, tomates confites, ciboulette, échalote, persil, cébette, fruit de la passion, gingembre, mangue
Salmon tartare, avocado, sun-dried tomatoes, chives, shallot, parsley, spring onion, passion fruit, ginger, mango

DAURADE 28€

Dorade, mangue, coriandre, olives kalamata
Sea bream, mango, coriander, Kalamata olives

BAR 27€

Crudo de bar à la pêche et abricot, estragon
Sea bass crudo with peach and apricot, tarragon



PÂTES & RISOTTO

LINGUINE BURRATA DES POUILLES 24€

Sauce tomate, basilic frit
Tomato sauce, fried basil

RISOTTO VERDE AUX PETITS POIS 32€

Risotto verde aux petits pois et gambas grillées, purée de petits pois, bouillon de volaille, parmesan
Green risotto with peas and grilled prawns, pea purée, chicken stock, prawns, parmesan

CAVIAR STURIA

Blinis, jaune d'oeuf, blanc d'oeuf, ciboulette, crème montée

Blinis, egg yolk, egg white, chives, whipped cream

10g : 55 €

30g : 125 €

50g : 175 €

STURIA
caviar français



TUTTI FRUTTI

PASTÈQUE FRAÎCHE 15€

Fresh watermelon

PASTÈQUE, FÊTA ET MENTHE 18€

Watermelon, feta, and mint

PASTÈQUE ET FRUITS ROUGES 22€

Watermelon with red berries

Plate fruits to share



PIECE A PARTAGER / PIECE TO SHARE

2 ACCOMPAGNEMENTS INCLUS

12€/100G

CÔTE DE BOEUF D'EXCEPTION

Prime Rib (1kg min)

POISSON ENTIER

Whole Fish



POISSON / FISH

DAURADE GRILLÉE À LA PLANCHA 28€

Purée d'artichaut, artichaut frit, vierge de grenade
Artichoke puree, fried artichoke, pomegranate vinaigrette

POULPE GRILLÉ, SAUCE ROMANESCO CATALANE 36€

Pommes grenaille au thym, sauce romanesco, toast à l'ail rôti
Thyme baby potatoes, romesco sauce, roasted garlic toast

THON À LA BRAISE 34€

Tzatziki citronné, salade de concombres croquants, olives de kalamata, poudre d'olive, salade d'herbes aromatiques, menthe, aneth, estragon, cébette, huile d'olive au citron

Lemon tzatziki, crunchy cucumber salad, Kalamata olives, olive powder
Herb salad with mint, dill, tarragon, scallion, lemon olive oil



MENU ENFANT / KIDS MENU 18€

Jusqu'à 12 ans plat plus sundae

TENDERS DE POULET, FRITES FRAÎCHES

Chicken tenders, fresh fries

FILET DE DAURADE, PURÉE DE POMME DE TERRE

Sea bream fillet with mashed potatoes

PENNE À LA RIGATE SAUCE TOMATE ET BASILIC

Penne rigate with tomato sauce tomato and basil sauce

PENNE RIGATE AU BEURRE ET BOUILLON DE BEURRE

Penne rigate with butter, stock, butter

DESSERT

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES 10€

Meringue, chantilly, mascarpone à la verveine, coulis de fruits rouges et fruits rouges frais

Meringue, whipped cream, verbena mascarpone, red berry coulis, and fresh berries

BABA AU RHUM ET CHANTILLY MAISON 14€

Crème de chantilly maison, écorces d'oranges confites
Homemade whipped cream, candied orange peel

BRIOCHE PERDUE 12€

Crème à la fleur d'oranger, caramel beurre salé, noisettes torréfiées
Orange blossom cream, salted butter caramel, roasted hazelnuts

SUNDAE 12€

Coulis + napage
Coulis + glaze



Baia Plage

