MENU À 38/ PERS

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT HORS BOISSON

ENTRÉE AU CHOIX

TOMATES À L'ANCIENNE & BURRATINA CRÉMEUSE
Basilic, huile d'olive, vinaigre balsamique, roquette, Parmesan (1)(8)

MELON DE PAYS OU D'AILLEURS & SA PALLETA IBÉRIQUE

PLAT AU CHOIX

BROCHETTE DE VOLAILLE AU TANDOORI
Ratatouille, soja, miel (2)(8)(11)

ROUILLE DE SÈCHES À LA SÉTOISE
Purée de pomme de terre (5)(8)

DESSERT AU CHOIX

MOUSSE AU CHOCOLAT & SA DEMIE MADELEINE
Facon Tiramisu, spéculos, Amaretto, café (1)(2)(4)(8)

CRÈME BRULÉE À L'ANCIENNE
Sucre cassonade, vanille (4)(8)

MENU ENFANT 12€/ -10 ANS

PLATS AU CHOIX

TENDERS DE POULET AUX CÉRÉALES (1)
FILET DE POISSON À LA PLANCHA (5)
STEAK HACHÉ

ACCOMPAGNEMENT

PÂTES FRAÎCHES (1)
FRITES FRAICHES (6)

DESSERT AU CHOIX

GLACE SURPRISE VANILLE OU CHOCOLAT

BOISSONS

JUS DE FRUITS OU SIROP 25CL

(1) Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, karmut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales. (2) Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits. (3) Crustacés et produits à base de crustacés. (4) Œufs et produits à base d'œufs. (5) Poissons et produits à base de poissons. (6) Arachides et produits à base d'arachides. (7) Soja et produits à base de soja. (8) Lait et produits à base de lait (y compris de lactose). (9) Céleri et produits à base de céleri. (10) Moutarde et produit à base de moutarde. (11) Graines de sésame et produits à base de graines de sésame. (12) Anhydride sulfureux et sulfite en concentration de plus de 10mg/l (exprimé en SO2). (13) Lupin et produits à base de lupin. (14) Mollusques et produits à base de mollusques

LA BAIE DU ROI
RESTAURANT • BAR • PLAGE

RÉSERVATION :
07 82 62 25 17 / LABAIEDUROI.FR

CARTE DU RESTAURANT

2022

LA BAIE DU ROI
RESTAURANT • BAR • PLAGE

ENTRÉES
seule ou à partager

TOMATES À L'ANCIENNE & BURRATA CRÉMEUSE, 120GR •22€
Basilic, huile d'olive de Pays, vinaigre balsamique, roquette, Parmesan (1)(4)(8)

MELON DE PAYS OU D'AILLEURS & SA PALLETA IBÉRIQUE, GRESSINS •18€

FOIE GRAS DE CANARD EN FICELLE •23€
Chutney pomme & piment d'Espelette, petit pain aux fruits secs (1)(2)(4)(8)(11)

SALADES
Servi uniquement le midi

CHICKEN CAESAR SALADE D' ŒUF POCHÉ & TOMATES CERISES •22€
Cœur de romaine, Emmental, Parmesan, croutons, sauce Caesar, poulet aux céréales (1)(4)(6)(10)

POKE BOWL SAUMON & RIZ À SUSHI •21€
Saumon, riz, guacamole, Wakamé, radis, fève de soja, concombre, sésame, cebettes, vinaire de riz, sauce soja (1)(5)(6)(7)(11)

SALADE DES CÉVENNES •19€
Moissac des Cevennes pané, œuf poché, mesclun, tomates, concombre (1)(2)(6)(7)

VÉGÉ POKÉ & FALAFEL •19€
Soja, fève de soja, wakamé, carotte râpée, chou blanc, tomate cerise, sucrine, concombre, coriandre, tofu (1)(6)(7)(11)

TARTARES & CARPACCIO*

TARTARE DE THON AUX FRAISES & GRENADES •20€
Sauce soja sucré et salé, sésame, coriandre, oignon rouge, cebettes, frites fraiches (5)(6)(7)(11)

TARTARE DE BŒUF AUX COUTEAUX CUIT OU CRU À L'ITALIENNE •22€
Ail, basilic, pignons de pin, pesto, frites fraîches (1)(2)

CARPACCIO DE BOEUF, ROQUETTE & PARMESAN •23€
Tomates cerises, huile d'olive (8)(1)

*frites fraîches en accompagnement

RISOTTO & PATES FRAÎCHES

PARPPADELLE FRAÎCHES AU SAUMON •20€
Aneth, crème, Parmesan (1)(4)

RISOTTO ARBORIO DE GAMBAS COULIS DE HOMARD BLEU •25€
Parmesan (3)(4)(8)(11)

GNOCCHIS À LA CRÈME DE CHÈVRE •19€
Pousses d'épinards, pignons de pins, pesto (1)(2)(4)(8)

POISSONS & CRUSTACES

PAVÉ DE THON MI CUIT AU SÉSAME RATATOUILLE •24€
Réduction soja miel (5)(8)

ROUILLE DE SÈCHES À LA SÉTOISE •22€
(1)(3)(14)

FILET DE SAINT-PIERRE SAISI SAUCE VIERGE •26€
Risotto crémeux, échalotes, tomate, courgette, huile d'olive, tuile de Parmesan (5)(8)

PARILLADA DE POISSONS & SA PERSILLADE •37€
Purée de pomme de terre, Gambas, sèche, thon, saumon, Saint pierre, tellines (5)(8)

VIANDES À LA PLANCHA

ENTRECÔTE DE BŒUF, 180GR •28€
Sauce BBQ, frites fraîches

BURGER LA BAIE DU ROI •25€
Sauce BBQ maison, chips de bacon & oignons frits, cheddar, steak haché origine Aubrac, frites fraîches (1)(6)(8)(11)

BROCHETTE DE VOLAILLE AU TANDOORI •24€
Sauce Tandoori, frites fraiches (8)

VIANDE D'EXCEPTION
de notre sélection

CÔTE DE BŒUF DE RACE 1 KG POUR 2 PERSONNES •89€
Frites fraîches & BBQ maison

FROMAGES

MOISSAC DES CÉVENNES AOP •10€
Marmelade au piment d'Espelette, jeune pousse de salade (1)(8)

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT & SA MADELEINE •9€
Sucre glace, sauce chocolat, sauce fruits rouges, crème fouettée (1)(2)(4)(8)

MOELLEUX AU CHOCOLAT CŒUR COULANT •12€
SANS GLUTEN 10 MINUTES DE PATIENCE
Caramel au beurre salé, glace caramel beurre salé (1)(4)(8)

SAINT-HONORÉ REVISITÉ •10€
(1)(2)(4)(8)

PANACOTTA & COULIS DE FRAISES •9€
Coulis de fraises (2)(4)(8)

CRÈME BRULÉE À L'ANCIENNE •9€
Sucre cassonade, vanille, fruits de saison (4)(8)

DÉCLINAISON DE DESSERTS & SON CAFÉ •12€
Selon l'humeur 4 mignardises (1)(2)(4)(8)

COUPES GLACÉES
GLACES GÉRARD CABIRON MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE DESSERTS GLACÉS

SORBET OU GLACE 2 BOULES •9€
Parfum des sorbets : Citron, fraise, framboise, passion
Parfum des glaces : Chocolat au lait, vanille, caramel au beurre salé, café (4)(8)

DAME BLANCHE (2)(4)(8) •14€
CHOCOLAT LIÉGEOIS (2)(4)(8) •14€
CAFÉ LIÉGEOIS (2)(4)(8) •14€
COLONEL •14€
FRUITS ROUGES MELBA (8) •14€