

Carte Snacking Piscine au Déjeuner

Nos Entrées :

- Verrine : Anchoïade/Tapenade/Caviar d'Aubergines, légumes croquants 9 euros
Verrines: Eggplant caviar, Tapenade, Anchoïade, crunchy vegetables
- Assiette de Fromages ou de charcuterie 14 euros
Cheese plate or charcuterie
- Salade César au Suprême de Poulet 18 euros
Caesar Salad with Chicken supreme
- Salade Niçoise 16 euros
Niçoise Salad
- Déclinaison de Tomates, Fraise, Olives, Taggiasche et Burrata Fumée 18 euros
Selection of tomatoes, strawberries, Olive, Taggiasche and smoked Burrata
- Bo Bun vietnamien 18 euros
Vietnamese Bo Bun

Nos Sandwiches :

- Le Club Sandwich classique avec Œuf et Bacon 17 euros
Traditional Club Sandwich with egg and bacon
- Ou Royal : Saumon 19 euros
Or Royal: Salmon

Le Baou

HOSTELLERIE



- Cheesburger Bio et sans Gluten avec Viande de Bœuf ou Vegan 22 euros
Organic cheeseburger gluten free with beef steak or vegan
- Croque-Monsieur à la Truffe 28 euros
French Croque Monsieur with Truffles

Au Barbecue

- Brochette de Viande ou Poulet Mariné servi avec un choix d'accompagnement 25 euros
Selection of Grilled meat served with one side dish
- Le Poisson de la Marée du Jour Grillé servi avec un choix d'accompagnement 25 euros
Grilled Fish of the Day served with one side dish

Accompagnement : 6 euros

Aubergines au Parmesan, Tartines gourmandes, roquettes et frites

Side Order:

Parmeggiano eggplant crunchy toast, French fries and salad

Nos desserts :

- Assiette de fruits Frais, Assortiments de glaces et sorbets, desserts carte Bocaux 9 euros
Fresh Fruits, Selection of Ice cream and sorbet, potted dessert
- Assiette de Fromages 14 euros
Cheese Plate

RESTAURANT LA TERRASSE

MENU DU JOUR 35 euros

Tartare de Bonite, Tempura de Fleurs et racines, sauce pimentée

Bonito tartare, Tempura of Flower and roots, spicy sauce

Ou

Déclinaison de Tomates, Fraise, Olives, Taggiasche et Burrata Fumée

Selection of tomatoes, strawberries, Olive, Taggiasche and smoked Burrata

Pièce de Bœuf Charolaise poêlé, jus de carbonade et infusion de piment doux, pousse d'épinard tombée au
beurre

Roasted Charolais Beef Steak, carbonade juice, mild spice infusion

Young spinach, beurre noisette

Ou

Le Baou

HOSTELLERIE 

Le poisson du Jour juste grillé, sauce vierge et légumes croquants

Grilled Fish of the day, Sauce vierge and crispy vegetables

Pavlova aux fruits rouges, sorbet framboise

Red Fruits Pavlova, raspberry sorbet

Assiette de fromages de saisons en supplément

Selection of seasonal Cheese

MENU DU SOIR

ENTREES

Chartreuse de Légumes de Saisons au balsamique de Modène et Parmesan	15 Euros
<i>Terrine of Seasonal vegetables Balsamic vinegar from Modena and Parmeggiano cheese</i>	
Déclinaison de Tomates, Fraise, Olives, Taggiasche et Burrata Fumée	18 euros
<i>Selection of tomatoes, strawberries, Olive, Taggiasche, smoked Burrata cheese</i>	
Velouté de tomates et pastèques, gnocchi de lait caillé	16 euros
<i>Tomatoes and watermelon Velouté with curdled Milk Gnocchi</i>	
L'oeuf poché de poule, jambon de parme, caviar d'Aubergines et pistou d'herbes	15 euros
<i>Poached Egg with Parma ham, Eggplant caviar and herbs pesto</i>	
Ceviche de Dorade, avocat, pomelos et quinoa	17 euros
<i>Seabream ceviche, avocado, pomelos and quinoa</i>	

Le Baou

HOSTELLERIE



Plats:

POISSONS:

Filet de Loup Bio rôti, Courgettes de Nice, sauce vierge aux agrumes 28 euros

Mediterranean Seabass, Nice courgettes, citrus vierge sauce

Grosse Gambas rôti, fenouil, fanes et bulbes, tomates confites à la badiane, olives à l'anis 32 euros

King prawns roasted with Fennel, haulm and bulb, tomato confit, star anise black olives

Thon de Méditerranée Framboise, Thé noir et Espuma de betterave rouge 32 euros

Mediterranean Tuna, Black tea and beetroot espuma

Rouget, déclinaison de fenouils et calamars à la rouille 30 euros

Red Mullet, fennels and squid with Rouille sauce

VIANDES:

Tartare de Bœuf Japonais avec sauce huitre, huile de sésame, caviar 36 euros

Japanese Way Beef Tartare, Oyster sauce, sesame oil, caviar

Filet de Bœuf (220 grs), pommes grenailles et tian de légumes provençal 34 euros

Beef Filet, baby potatoes and Provençal vegetables

Prix TTC service compris

Le Baou

HOSTELLERIE



Pigeon farci au foie gras 4 choux et jus Taggiasche 38 euros

Stuffed wild pigeon with Foie Gras, 4 cauliflowers and Taggiasche sauce

Côtes d'Agneau de Sisteron façon Moussaka, Thym, Laurier, Sauge 32 euros

Sisteron Lamb cutlet Moussaka, Thyme, Laurel, sage

RIZ ET PATES :

Risotto crémeux aux courgettes de Nice, Olive et citron du Pays 24 euros

Creamy risotto with zucchini from Nice, Olives et Countryside Lemon

Linguine Al Vongole 26 euros

Linguine Pasta Al Vongole, Clams, parsley, garlic and olive oil

Accompagnements : 6 euros

Mesclun, Frites fraîches, Pommes de terre grenailles, Tian de légumes, Haricots verts, Epinards

Salad, French Fries, New potatoes, Seasonal vegetables, Green beans, Spinach

DESSERTS:

Soupe de Fraises, menthe Glaciale et Amandes 13 euros

Cold and Fresh Strawberry soup with Mint

Charlotte Abricot autour de la Garrigue 13 euros

Charlotte Cake with apricot from the seaside

Tartelette Fraise Pistache 13 euros

Strawberry and Pistachio Tart

Intense Chocolat, Crumble et Tuile croquante 13 euros

Pure Chocolate, Crumble and crunchy leaves

Assiette de fruits frais et son coulis 13 euros

Seasonal fresh fruit salad with a coulis

Glaces et sorbets/Ice Cream and Sorbet 9 euros

Vanille, Chocolat, Caramel, Fruits rouges, Citron, Fruits exotique

MENU ENFANT : 18 euros

- Aiguillette de Poulet pané
Chicken Nuggets
 - Filet de Poisson blanc rôti
White Fish just roasted
 - Hamburger ou Cheeseburger
Hamburger ou Cheeseburger
 - Coquillettes au beurre : avec sauce tomate, gruyère râpé, Bolognaise
Coquillettes Pasta with : tomato sauce, cheese, Bolognaise
 - Salade de Fruits, Mousse au chocolat, Crêpes, sélection de Glaces et Sorbets
Fresh fruit Salad, Chocolate mousse , Homemade pan cakes, Selection of ice cream and sorbet
- Tous les plats sont servis avec frites fraîches / Riz Thaï ou Salade
- All dishes are served with French Fries / Thai Rice or Salad