

La Terrasse

Pour commencer...

Gravlax de Thon rouge de méditerranée	20 €
<i>Tartare de courgette et caramel d'orange amer du jardin</i>	
<i>Mediterranean Red tuna Gravlax style, zucchini tartar & caramel of bitter orange from our garden</i>	
Blettes aux folles herbes, ricotta Romana de brebis	22 €
<i>Ail doux à la crème Isigny et condiments d'olive</i>	
<i>Chards with mixed herbs, Sheep ricotta Romana, sweet garlic with Isigny Cream & olives condiments</i>	
Burrata et pequillos au nectar de tomates glacées	18 €
<i>Anchois et crousti à l'huile d'olive de Provence</i>	
<i>Burrata & mini bell peppers with an iced tomato nectar, anchovies & Provence olive oil foccacia</i>	
Cappuccino fresco de petit pois	26 €
<i>Chantilly iodée, caviar et spaghettis de calamars</i>	
<i>Cappuccino style soup of green peas, iodine chantilly, caviar & spahettis of Calamari</i>	

Pour continuer...

La Mer...

La pêche du jour préparé par nos soins de Méditerranée	37 €
<i>Salade de fève et tomates confites, lardo di colonnata croustillant</i>	
<i>The Mediterranean catch of the day, beans & candied tomato salad, crispy lardo di colonnata</i>	
Filet de Loup de Méditerranée	38 €
<i>Al vongole, pâtes fraîches aux citrons confits et parfum de poutargue</i>	
<i>Filet of Mediterranean Sea Bass, fresh pasta Al Vongole with candied lemon & poutargue</i>	
Tentacules de poulpe grillés	36 €
<i>Sur un toast maison frotté à l'ail, sauce tomates aux herbes et riz Safrané</i>	
<i>Grilled octopus tentacle, homemade garlic toast, herbs tomato and Safran rice</i>	

PRIX NETS EN EUROS, TAXES & SERVICE COMPRIS

*Nos préparations peuvent contenir un ou plusieurs allergènes du fait des matières premières ou les auxiliaires technologiques utilisés.
Le Tableau des allergènes est consultable sur demande auprès de notre personnel de salle.*

La Terre...

Agneau de Sisteron en 2 cuissons 36 €

Aubergines et mozzarella gratinée, salade d'herbes citronnée

Sisteron Lamb cooked two ways, grilled eggplant & mozzarella, lemon herbs salad

Filet de Bœuf français 35 €

Écrasé de pomme de terre et concassé de tomates fraîches

Pan seared filet of french beef, crushed potatoes & fresh tomato concassé

Côte de Veau à la milanaise 42 €

Tomates à la provençale, Roquette aux éclats de parmesan et olives Taggiashe

Veal chop à la milanaise, provençal tomatoes, Roquette salad with parmesan & Taggiashe olives

Pour finir...

La Tropézienne du Baou 17 €

En millefeuille brioché, crème légère vanillée, oranges du jardin

Millefeuille of Tropezienne tart style with a light vanilla cream & bitter orange from our garden

Tiramisu minute 17 €

Biscuit cuillère maison, au parfum de 2 chocolats

Two chocolates tiramisu minute

Cookie chaud 16 €

Amandes, noisettes et crème anglaise

Almond, hazelnuts warm cookie with crème anglaise

Tatin servie froide aux pêches 16 €

Sablé breton au beurre ½ sel, glace yaourt

Peach tatin served cooled on a salted butter short bread, yaourt ice cream

L'équipe du Baou vous souhaite un excellent repas !!!!

PRIX NETS EN EUROS, TAXES & SERVICE COMPRIS

*Nos préparations peuvent contenir un ou plusieurs allergènes du fait des matières premières ou les auxiliaires technologiques utilisés.
Le Tableau des allergènes est consultable sur demande auprès de notre personnel de salle.*

SODA

Coca	6€
Coca Zero	6€
Limonade	6€
Orangina	6€
Fuzetea Peche	6€
Schweppes Tonic	6€
Ginger Beer	8€
Red Bull	8€
Bitter Pellegrino	6€

JUS DE FRUIT

Abricot	6€
Ananas	6€
Pommes	6€
Jus de Tomate	8€
Orange Pressé	8€
Pamplemousse Pressé	8€

Citronnade

Citron Passion	8€
Citron Gingembre	8€
Citron Lichi	8€

Eaux

Evian 75cl	7€
Badoit 75c	7€
Perrier 33cl	6€

BIERE PRESSION

Heineken 25cl	5€
Heineken 50cl	9€

BIERE BOUTEILLE

Hoegaarden	7€
------------	----

LE FROID

Ceviche de Daurade Royale 22€

Agrumes, citron caviar aux aromates du potager
Ceviche of Sea bream, citrus, lemon caviar with garden herbs

Panier de crudités du soleil 24€

Anchoïade, Tapenade aux deux olives et pesto de basilic
Fresh vegetables, anchoïade, olives tapenade & pesto

Wrap aux poulet croustillant, iceberg comme une César 24€

Parmesan, guanciale et anchois de méditerranée
Crispy chicken wrap, iceberg lettuce ceasar style, parmesan, guanciale & anchovies

Tartare de bœuf 24€

Pickles de crudité provençale, capres frits, pecorino et jeunes pousses aux vieux balsamique
Beef tartar, pickles & provençale vegetables, fried capers, pecorino & mesclun with old balsamic vinegar

LE CHAUD

Trilogie de mini burgers du Baou 31€

Frites et salade
Mini burgers served with french fries & salad

Entrecôte de bœuf 300g 38€

Béarnaise aux tomates confites, frites
Rib eye with candied tomato béarnaise sauce & french fries

Parillada de la méditerranée en filet à la provençale 38€

Salade de fèves citronnée et tomates marinées, lardo di colonnata à la plancha
Mixed fish filet à la provençale, lemon beans salad & marinated tomatoes, snacked lardo di colonnata

Poulpe snacké au basilic 42€

Pomme grenaille persillé, jeunes pousses et condiments de poivron
Snacked octopus with basil, sauteed potatoes, Mesclun salad with bell pepper condiment