



LA BAIE DES VOILES

R E S T A U R A N T
G R I M A U D

95 €
(hors boissons / drinks not included)

MENU FÊTE NATIONALE BELGE 21 JUILLET 2025

AMUSE-BOUCHE

GASPACHO

Légumes et fruits de saison
Vegetables and seasonal fruits

ENTRÉES

RAVIOLE DE CRABE

Ponzu, agrumes, ricotta, herbes fraîches
Ponzu, citrus, ricotta, fresh herbs

Ou – Or

PLANCHA ITALIENNE (à partager/ to share)

Sélection de charcuteries et de fromages italiens, focaccia
Selection of italian cold cuts and cheeses, focaccia

PLATS

servis avec frites

BARBECUE GOURMAND (à partager / to share)

Assortiment de viandes, légumes de saison
Assortment of meats, seasonal vegetables

Ou – Or

BAR GRILLÉ (à partager/ to share)

Poisson grillé entier, sauce vierge, légumes de saison
Whole grilled fish, virgin sauce, seasonal vegetables

DESSERTS

CLAFOUTIS

Marmelade de pêches, pêches fraîches, glace vanille
Peach marmalade, fresh peaches, vanilla ice cream

CRÈME BRÛLÉE

Fruits rouge, coulis, nougatine
Red fruits, coulis, nougatine





LA BAIE DES VOILES

RESTAURANT
GRIMAUD

95 €
(hors boissons / drinks not included)

MENU FÊTE NATIONALE BELGE 21 JUILLET 2025

AMUSE-BOUCHE

GASPACHO

Légumes et fruits de saison
Vegetables and seasonal fruits

ENTRÉES

RAVIOLE DE CRABE

Ponzu, agrumes, ricotta, herbes fraîches
Ponzu, citrus, ricotta, fresh herbs

Ou – Or

PLANCHA ITALIENNE (à partager/ to share)

Sélection de charcuteries et de fromages italiens, focaccia
Selection of italian cold cuts and cheeses, focaccia

PLATS

servis avec frites

BARBECUE GOURMAND (à partager / to share)

Assortiment de viandes, légumes de saison
Assortment of meats, seasonal vegetables

Ou – Or

BAR GRILLÉ (à partager/ to share)

Poisson grillé entier, sauce vierge, légumes de saison
Whole grilled fish, virgin sauce, seasonal vegetables

DESSERTS

CLAFOUTIS

Marmelade de pêches, pêches fraîches, glace vanille
Peach marmalade, fresh peaches, vanilla ice cream

CRÈME BRÛLÉE

Fruits rouge, coulis, nougatine
Red fruits, coulis, nougatine

