



LA BAIE DES VOILES

RESTAURANT
GRIMAUD

DÉJEUNER

ENTRÉES

GAMBAS FUMÉES	26€
<i>Tzatziki, soubressade, concombre, menthe, pastèque</i> <i>Tzatziki, soubressade, cucumber, mint, watermelon</i>	
BURRATA	23€
<i>Tomates couleur, huile d'olive, basilic, croûtons</i> <i>Colored tomatoes, olive oil, basil, croutons</i>	
TATAKI DE BOEUF	24€
<i>Black angus, sauce thaï, sésame prune, cébette, coriandre, choux</i> <i>Black angus, thai sauce, plum sesame, spring onions, coriander, cabbage</i>	

PLATS

BURGER WAGYU	35€
<i>Wagyu, coleslaw paprika, mayonnaise fumée, oignon confit, comté, frites maison</i> <i>Wagyu, coleslaw with paprika, smoked mayonnaise, confit onion, comté cheese, french fries</i>	
POULPE	37€
<i>Oranges, olives, chorizo, sauce vierge, câpres, fenouil</i> <i>Oranges, olives, chorizo, virgin oil, capers, fennel</i>	
SALADE EXOTIQUE	33€
<i>Gambas grillées, avocat, mangue, olives, menthe, agrumes</i> <i>Grilled Prawns, avocado, mango, olives, mint, citrus fruits</i>	
SALADE CÉSAR	30€
<i>Cœur de sucrine, poulet fermier, anchois, croûtons, parmesan, œuf, tomates</i> <i>Heart of sucrine lettuce, farm chicken, anchovies, croutons, parmesan, egg, tomatoes</i>	

À PARTAGER

2 accompagnements au choix	
LA TOMATE	43€
<i>Mozzarella tressée, culatello, balsamique Tropea, basilic</i> <i>Braided mozzarella, culatello, Tropea balsamic, basil</i>	
RETOUR DU CHALUT	12€/100g
<i>Poisson sauvage selon arrivage, vierge méditerranéenne</i>	
CÔTE DE BOEUF	12€/100g
<i>Origine française, jus corsé</i>	

Accompagnements 8€

TOMATE, BASILIC - PRESSÉ RUSTIQUE -
LÉGUMES VERT - CŒUR DE SUCRINE - AUBERGINE AUX ÉPICES
TOMATO, BASIL - RUSTIC PRESSED - GREEN VEGETABLES - HEART OF SUCRINE LETTUCE - SPICED EGGPLANT

DESSERTS

L'ANANAS	15€
<i>Épicé, gingembre, mousse coco, glace agrumes</i> <i>Spicy, ginger, coconut mousse, citrus ice cream</i>	
LE CHOCOLAT	15€
<i>Variations des cépages, huile d'olive, fleur de sel, glace yaourt</i> <i>Variations of grape varieties, olive oil, citrus ice cream, fleur de sel</i>	
L'ABRICOT	15€
<i>Abricot rôti, crème vanille, marmelade abricot, croustillant amande</i> <i>Roasted apricot, vanilla cream, apricot marmalade, almond crumble</i>	
PLATEAU DE FRUITS GIVRÉS 'MAISON SORBETTI'	79€
À la pièce	15€