



**ICI,
NOUS CÉLÈBRONS
UNE CUISINE CONVIVIALE
ET CRÉATIVE, MÊLANT
PRODUITS LOCAUX,
SAISONNALITÉ
ET GÉNÉROSITÉ,
POUR OFFRIR
UNE EXPÉRIENCE
GOURMANDE
QUI REFLÈTE
L'ESPRIT VIVANT.**



LE BADA

BORDEAUX

Horaires : 12h00-14h30 | 19h00-22h30

FORMULE DÉJEUNER*

Entrée du jour + plat du jour <i>ou</i>	24€
Plat du jour + dessert du jour	
Entrée du jour + plat du jour + dessert du jour	32€

*Disponible uniquement le midi du lundi au vendredi



FINGER FOOD 11h30-22h30

Frites de polenta, chutney de tomate	 9€
Trio de mezze avec focaccia : tapenade, houmous aux épices, tartinade de tofu au yuzu	 11€
Rillettes de canard des Landes	13€
Crispy de volaille, sauce BBQ au romarin	13€
Arancini aux piquillos, parmesan, mayonnaise wasabi	11€
Accras de légumes sauce aigre douce piment doux	 10€
Planche mixte charcuterie et fromages <i>On s'accorde ? Avec le Château Belleruche +25€</i>	25€
Salade Bada, sauce César - poulet fermier, romaine, tomates confites, pickles, parmesan <i>Option végétarienne</i> 	20€
Le Deli Bada - pain de mie, pastrami, coleslaw, pickles cornichons, oignons, frites <i>Option végétarienne</i> 	21€
Churros maison, sauce chocolat	9€

KIDS MENU Jusqu'à 12 ans 15€

Steak haché *ou* poisson pané
avec frites *ou* légumes
+
Churros *ou* glace
+
Sirop à l'eau

ENTRÉES

Entrée du jour <i>Disponible le midi du lundi au vendredi</i>	10€
Méli-mélo de betteraves marinées, caviar de betteraves au Porto, sarrasin soufflé	 11€
Asperges des Landes grillées, beurre blanc au citron noir, moutarde frisée	 13€
Œuf parfait, crémeux de petits pois, ventrèche de Kintoa	11€
Gravlax de truite du Pays Basque, vinaigrette yuzu-truffe et champignons	14€

PLATS

Plat du jour <i>Disponible le midi du lundi au vendredi</i>	18€
Orzotto aux asperges - pousses de printemps, feta, graines de tournesol, ail des ours, salade d'herbes	 22€
Pâtes fraîches - trompettes de la mort, Ossau-Iraty, olives de Kalamata	 22€
Pavé de maigre confit à la sauge - crémeux de lait de coco et concombre, salade de quinoa rouge et aneth	25€
Bacon Burger - boeuf limousin, chutney d'oignons, tomme de brebis, crudités, ketchup aux piquillos, frites <i>Option végétarienne</i> 	21€
Mi-cuit de bœuf de chez Vignasse au saté, riz rond au miel-cidre, légumes au ponzu, cacahuètes, coriandre	27€
Poitrine de porc Ibaïama confite de chez Mayté, mousseline de patate douce au citron vert, carottes nouvelles au sumac <i>On s'accorde ? Avec Charlotte et Jean-baptiste Sénat +8€</i>	24€

DESSERTS

Dessert du jour <i>Disponible le midi du lundi au vendredi</i>	10€
Profiteroles vanille, sauce chocolat Origines	10€
Crémeux de fraises en couronne, chantilly au basilic, glace au basilic, pâte sablée	11€
Le First riz au lait coco, mangue confite, gel passion, espuma coco <i>On s'accorde ? Avec un Calvado Sour +7€</i>	10€
La Feel Good Touch <i>Café ou thé gourmand (3 mini-desserts) Avec une coupe de champagne +8€</i>	12€
Assiette de fromages du Sud-Ouest	13€

 Végétarien

 Option Végétalienne sur demande

Fruits, légumes et poissons du sud-Ouest. Viandes d'origine FR.
Prix nets TTC en Euros, service compris.

Nos plats peuvent contenir des aliments crus et/ou des allergènes non stipulés dans les ingrédients.
L'équipe est à votre disposition pour toutes demandes.