



LE BADA

BORDEAUX

LE BADA BISTROT URBAIN

Ici, la saison dicte le menu
et le plaisir guide la cuisine.

Aux fourneaux, le chef Tiago et sa brigade
cuisinent des produits choisis avec soin,
proposent des assiettes vivantes
avec beaucoup de générosité.

En salle, Yvonnick et son équipe
vous accueillent avec sourire,
simplicité et bonne humeur.

Le Bada, un bistrot de saison,
de partage et de plaisir...





LE BADA

BORDEAUX

12H00-14H30 | 19H00-22H30

LES ENTRÉES

Gaspacho andalou, petits légumes frais, croûtons à l'huile d'olive 10 

Belles tomates de plein champ, straciatella crémeuse, balsamique de Modène, basilic frais 13 

Pâté en croûte, pickels, moutarde au mou de raisin 13

Calamars sautés aux piquillos, l'authentique sauce tartare 12

Les entrées iconiques en dégustation (l'œuf mayo, le poireau vinaigrette, le celeri rémoulade, le radis beurre) 10

LES GRANDES SALADES

LA SALADE CÉSAR : cœur de romaine croquante, sauce César crémeuse, croûtons rôtis au four, copeaux de parmesan

Au poulet croustillant et fondant 22

Aux gambas à la plancha 25

LA SALADE ESTIVALE : fraîcheur de légumes crus et grillés, salade verte, olives, tomates séchées, croûtons de focaccia

aux herbes de Provence 19 

LES CRUDOS

Ceviche de poisson leche de tigre au tobiko 22

Tataki de bœuf fondant à la cebette et sésame 22


Les crudos sont accompagnés de salade d'herbes et de tagliatelles de légumes croquants

LES PLATS

Linguines au pesto, parmesan, tomates cocktail séchées 19

Poulpe laqué et snacké, risotto au safran, salicorne 27

Double smash burger, cheddar et bacon croustillant au sirop d'érable, pommes frites, sauce burger maison 24

Belle aubergine rôtie et gratinée, caviar d'aubergine, légumes du soleil confits, lentilles corail, fregola, noix de cajou 21 

Surprise de bœuf juteuse et tendre, la vraie sauce béarnaise maison, pommes de terre grenailles tapées au romarin et ail rôti 26

Poitrine de porc confite au romarin fumé, poêlée de courgettes et nectarines 25

LES ACCOMPAGNEMENTS 6

Poêlée de pois gourmands, tomates séchées et pétales d'olives noires

Pommes de terre grenailles tapées, romarin, huile d'olive, ail rôti

Salade verte croquante, ciboulette, graines de courge et de tournesol

LES ENFANTS 15

Steak haché ou Pâtes au pesto

1 accompagnement au choix

Mousse au chocolat ou Glace

Sirop à l'eau

jusqu'à 11 ans

LES DESSERTS

Assiette de fromages du terroir, petite salade verte, pain grillé, chutney de saison 12

Mousse au chocolat noir fondante et généreuse 10

Fruits rouges accompagnés d'une crème gourmande à la vanille de Madagascar 10

Profiteroles, sauce chocolat et bâtonnets d'amandes rôties 10

Tarte fine aux nectarines servie tiède et accompagnée de glace à la verveine 10

Tiramisu marscarpone à la pistache et biscuit rose 10

