



LE BADA

TOULOUSE

CARTE DU MIDI

Horaires : 12h00-14h00

FORMULE BUFFET MIDI

Du lundi au vendredi uniquement le midi
Entrées & desserts à volonté

Entrées + plat + desserts 25€

Entrées + plat ou plat + desserts 22€

PLATS

| | |
|--|-----|
| La salade Bada 🍷 | 16€ |
| Gésiers de canard, Laguiole, noix | |
| Le smash burger du Bada | 19€ |
| Tomme fondante, relish, frites de patates douces, salade <i>Version végé dispo</i> 🌿 | |
| La Truite | 19€ |
| Juste saisie, fenouil crémeux et orange | |
| L'aubergine 🌿 🍷 | 16€ |
| Rôtie, quinoa au zaatar, yaourt menthe et pamplemousse | |
| La bavette | 21€ |
| Grillée, sauce chimichurri, frites de patates douces, salade | |
| Le grilled cheese | 17€ |
| Effiloché de canard, oignons confits, provolone, roquette <i>Version végé dispo</i> 🌿 | |

MENU ENFANT

11€

Jusqu'à 12 ans

Smash burger & frites de patates douces *ou*
filet de truite & crémeux fenouil et orange

Buffet de desserts

CARTE DES VINS

LES ROUGES LÉGERS ET FRUITÉS 37,5cl 75cl

| | |
|---|---------|
| Domaine Peyra "Cent pour Cent pinot" IGP Pays d'Oc | 27€ |
| Mas Laval "Cinsault" / IGP Hérault | 31€ |
| Moulin à Tan / AOP Chinon | 20€ 34€ |
| En Vie / AOP Beaujolais | 36€ |
| Alphonse Mellot / AOP Sancerre | 60€ |
| Maison Champy / AOP Savigny les Beaune | 80€ |

LES ROUGES RONDS ET STRUCTURÉS

| | |
|--|-----|
| Château l'Escalette AOP Côtes de Bourg | 27€ |
| Domaine Delas Frères Côtes du Rhône | 31€ |
| Mas Laval "Les Pampres" AOP Terrasses du Larzac | 38€ |
| Domaine Peyra "Le pic noir" AOP Pic Saint Loup | 48€ |
| Etienne Pochon AOP Crozes Hermitage | 42€ |
| Domaine Meix Foulot AOP Mercurey 1er cru | 85€ |

LES ROUGES PUISSANTS

| | |
|---|---------|
| Domaine Plaisance Penavayre "Le Rouge" AOP Fronton | 16€ 26€ |
| Domaine Beaubois AOP Costières de Nîmes | 20€ 29€ |
| Domaine Causse Maisonneuve "La Fage" AOP Cahors | 34€ |
| Domaine Mouthes Le Bihan "Viellefont" Côtes de Duras | 36€ |
| Domaine Lafage "Narassa" IGP Côtes Catalane | 35€ |
| Château Robin des moines AOP St Emilion | 25€ 42€ |

LES BLANCS VIFS ET TENDUS 37,5cl 75cl

| | |
|---|---------|
| Domaine Plaisance Penavayre "Cosmopotes" Vin de France | 28€ |
| Domaine Peyra "Cent pour Cent chardonnay" IGP Pays d'Oc | 27€ |
| Laroche / AOP Chablis | 31€ 50€ |
| Domaine H.Bourgeois AOP Pouilly-Fumé | 53€ |

LES BLANCS FRUITÉS

| | |
|---|---------|
| Château de l'Aulnaye "Le Confluent" AOP Muscadet | 18€ 29€ |
| Domaine Tariguet "Premières Grives" (Doux) IGP Côtes de Gascogne | 32€ |
| Domaine Cauhape "Chant des Vignes" AOP Jurançon sec | 35€ |
| Domaine FL "Chamboureau" AOP Savenières | 55€ |

LES BLANCS RONDS ET GOURMANDS

| | |
|--|-----|
| Château La Coste "Le Blanc" Côteaux d'Aix | 31€ |
| Mas Laval "Les pampres" IGP Hérault | 33€ |
| Domaine Mouthes le Bihan " Viellefont" AOP Cotes de Duras | 37€ |

LES ROSÉS

| | |
|--|-----|
| Domaine Plaisance Penavayre "Le Rosé" AOP Fronton | 27€ |
| Domaine Lafage "Miraflore" IGP Côtes catalanes | 34€ |

VINS AU VERRE 15CL

| | |
|-------------------------------|-----|
| Cinsault | 7€ |
| Côtes du rhône | 8€ |
| Pic Saint loup | 10€ |
| Chardonnay | 7€ |
| Côteaux d'Aix | 8€ |
| Pouilly- fumé | 11€ |
| Tariguet « premières grives » | 7€ |
| IGP Côtes catalanes | 8€ |