



# LE BADA

TOULOUSE

## CARTE DU SOIR

Horaires : 19h00-22h00

### ENTRÉES A PARTAGER OU PAS

La focaccia	11€
Straciatella, fraise, pesto basilic	
Les frites de patates douces	5€
Sauce barbecue	
L'avocat	8€
En carpaccio, billes de chèvre, agrumes & huile d'olive	
Le bar	10€
Ceviche, ajo blanco, huile verte et radis	
L'œuf poché	8€
Artichaut, pain toasté, jus d'herbes	
Les samossas	11€
Canard, sauce au miel aigre-douce, noix	
Le croque Bada	12€
Jambon blanc de la maison Lebel, béchamel	
Le pâté en croûte	10€
Selon l'inspiration de la cheffe	
Les oeufs mimosa	6€
Moutarde et persil	

#### MENU ENFANT

11€

Jusqu'à 12 ans

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

Cookie chocolat *ou* pavlova fraise

### PLATS

Les côtelettes d'agneau	24€
Snackées, jus réduit, petits pois, gnocchis petits pois basilic	
La salade Bada	16€
Gésiers de canard, Laguiole, noix	
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 smash burger du Bada	19€
Tomme fondante, relish, frites de patates douces, salade <i>Version végété dispo</i>	
Le grilled cheese	17€
Effiloché de canard, oignons confits, provolone, roquette <i>Version végété dispo</i>	

### DESSERTS

Le riz au lait	7€
Fleur d'oranger, agrumes	
La pavlova	8€
Fraises et cream cheese	
Le cookie	7€
Praliné noisette, chocolat noir Valrhona 66 %	
La tartelette	10€
Chocolat, cacahuètes	
L'assiette de fromages	11€
Fromagerie Betty	

# 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	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 de Respide AOP Graves	39€

## 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 Tariquet "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 "Miraflors" 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€
Tariquet « premières grives »	7€
IGP Côtes catalanes	8€