



# LE BADA

TOULOUSE

## DINNER MENU

### STARTERS TO SHARE OR NOT

Focaccia 	11€
Stracciatella, strawberry, basil pesto	
Sweet potatoe fries  	5€
Homemade barbecue sauce	
Avocado carpaccio  	8€
Citrus fruits, goat cheese and olive oil	
Sea bass ceviche	10€
Ajoblanco, herb oil and radish	
Poached egg and artichoke 	8€
Toasted bread, herb jus	
Crispy duck samosa	11€
Sweet and sour honey, walnuts	
Bada croque monsieur	12€
Bechamel sauce and white ham	
Pâté en croûte	10€
Chef's selection	
Deviled eggs, twisted style  	6€
Mustard and parsley	

#### CHILD MENU






11€

Until 12 years old







Smash burger & sweet potato fries or trout fillet & creamy fennel and orange

Chocolate cookie or strawberry pavlova

### MAIN COURSES

Bada smash burger	19€
Melted tomme cheese, relish, sweet potato fries, salad <i>Vegetarian option available</i> 	
Lightly seared trout	19€
Creamy fennel and orange	
Roasted eggplant  	16€
Zaatar quinoa, mint yogurt and grapefruit	
Grilled flank steak	21€
Chimichurri sauce, sweet potato fries, salad	
Bada salad 	16€
Duck gizzards, Laguiole cheese, walnuts	
Grilled cheese	17€
Pulled duck, caramelized onions, provolone, arugula <i>Vegetarian option available</i> 	
Seared lamb chop	24€
Reduced jus, peas and pea-basil gnocchi	

### DESSERTS

Rice pudding  	7€
Orange blossom and citrus	
Chocolate 	10€
Tartlet with peanut	
Pavlova  	8€
Strawberry and cream cheese	
Warm cookie 	7€
Hazelnut praline and Valrhona 66 % dark chocolate	
Cheese selection	11€
From cheesemaker Betty	



The origin of our meats is displayed within our restaurant.  
Allergen information: please consult the information at the restaurant's desk.  
Nets prices in euros, include VAT and service

# WINE LIST

## LIGHT & FRUITY REDS

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€

## ROUND & STRUCTURED REDS

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€

## BOLD REDS

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€

## CRISP & TIGHT WHITES

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€

## FRUITY WHITES

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

## SMOOTH & MOUTHWATERING WHITES

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€

## ROSÉS

Domaine Plaisance Penavayre "Le Rosé" AOP Fronton	27€
Domaine Lafage "Miraflors" IGP Côtes catalanes	34€

### WINE GLASS 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€