



LE BADA

TOULOUSE

LE BADA

BISTROT URBAIN

Ici, la saison dicte le menu

et le plaisir guide la cuisine.

Aux fourneaux, la cheffe Inès et sa brigade

cuisinent des produits choisis avec soin, et

proposent des assiettes vivantes avec

beaucoup de générosité.

En salle, Pierre et son équipe vous accueillent

avec sourire, simplicité et bonne humeur.

Le Bada, un bistrot de saison, de

partage et de plaisir.




LE BADA

TOULOUSE

12H00-14H00 | 19H00-22H00 du lundi au vendredi
19H00-22H30 le samedi

LES ENTRÉES

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

Belles tomates de plein champ, stracciatella crémeuse, balsamique de Modène, basilic frais 11 

Pâté en croûte, pickels, moutarde 13

Calamars sautés aux piquillos, l'authentique sauce tartare 13



Hors d'œuvre iconiques en dégustation (l'œuf mayo, le poireau vinaigrette, le celeri rémoulade, le radis beurre) 12 

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 21

Aux gambas à la plancha 23

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 cébette et sésame 22



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

LES PLATS

Linguines au pesto, parmesan, tomates cocktail séchées 19 

Poulpe laqué et snacké, risotto au safran, salicornes 28

Double smash burger, cheddar et bacon croustillant au sirop d'érable, frites, sauce burger maison 23

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

La tourte de cochon au foie gras et jus corsé, salade d'herbes 23

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

Il est important pour nous que vos enfants prennent plaisir à manger sainement des produits frais et bien cuisinés

Votre enfant choisit dans la carte et nous lui préparons une portion adaptée

jusqu'à 12 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, amandes rôties 10

Tarte fine aux nectarines servie tiède, glace à la verveine 10

Tiramisu marscarpone à la pistache et biscuit rose 10