

# BAO BEACH

## La mer :

Tartare de Poisson du jour frites maison <i>Fish tartar of the day</i>	26€
Fishburger (Steak hâché de poisson local <b>fumé</b> ) frites maison <i>Fishburger with minced steak of smoked fish</i>	23€
Fricassée de Chatrou maison Riz et garniture du jour <i>Octopuss fricassée</i>	25€
Tataki de poisson selon arrivage et sa mousseline au basilic du jour <i>Fish tataki and basilic mash vegetables</i>	26€
Pâtes du moment aux fruits de mer crème, pesto(crevettes, chatrou) <i>Pastas with shrimps, octopuss, cream and basilic sauce</i>	28€
Langouste selon arrivage <i>Lobster according to the fishing</i>	10€/100g

## La terre :

Hamburger du boucher (suppl fromage 1€) avec ses frites maison <i>Hamburger from the butcher or cheeseburger with homemade fries</i>	22€
Tartare de Bœuf au couteau (à assaisonner soi-même) et ses frites maison <i>Beef Tartar not prepared with homemade fries</i>	28€
L'entrecôte (viande fraîche) 300g Medium ou 500g XL et ses frites maison <i>Prime rib medium ou XL</i>	28€/38€
Magret de Canard sauce miel et orange pays <i>Duck breast orange or blueberry sauce</i>	27€
Le Carpaccio de Boeuf, Pesto maison, parmesan, pignons, champignons frais, roquette et ses frites maison	26€

Tous nos plats sont préparés à la minute et avec grand soin par notre équipe de cuisine.  
Notre chef vous demandera toute son indulgence en cas d'attente intempestive et mettra tout en œuvre pour vous satisfaire...

« La cuisine est le cœur d'un restaurant, le client son âme... »  
Rodolphe Lecomte

L'équipe de Bao Beach est là pour vous choyer et vous souhaite de passer un agréable moment dans ce petit paradis !!!

### Menu BAMBINO : 15€

Plats au choix : Steak Hâché ou Filet de Poisson – Accompagnements : Frites - Pâtes ou Riz –  
Dessert : 1 Floup – Boisson : 1 jus cocktail de fruits.

## Entrées à partager :

Accras de morue 8 pièces <i>Cod Accras 8 pieces</i>	10€
Guacamole et ses chips de bananes jaunes <i>Home made guacamole with bananas chips</i>	14€
L'Octopuss local façon méditerranéenne <i>Octopuss mediterranean fashion</i>	16€
Assiette créole (4boudins - 4accras - Guacamole) <i>Creol Plate (Spicy sausages - Cod Acras - Home made guacamole)</i>	20€
Tapas (4nems - 4tempura de crevettes - 4samoussas) <i>Tapas (Nems - Tempura shrimps - Samoussas)</i>	20€
Carpaccio de poisson fumé local crème fouettée aux piments végétariens <i>Smoked fish carpaccio</i>	24€

## Nos Bao Bowls et Salades Fraîcheur

<b>Bowl Base</b> : quinoa - édamamé - tomates - wakamé - lentilles corail - chou rouge - champignons peyl <i>(selon le marché)</i>	
Bowl Vegan : Base plus copieuse	21€
Bowl Fish : Base + tartare de poisson du jour ou poisson fumé	23€
Bowl Chicken : Base, blanc de poulet snacké et pané	23€
Salade Tropicale : crudités et fruits, wakamé, poisson fumé des Iles, crevettes, chatrou <i>Raw vegetables and fruits, wakame, smoked fish, shrimps, octopuss</i>	25€
La César Bao Beach : crudités, poulet, parmesan, croûtons, œufs, champignons peyl <i>Traditional Caesar salad</i>	23€
L'Italienne Tomates, Burrata des Pouilles, Jambon cru, melon, croûtons, pignons <i>Italian plate : Tomatoes, Burrata of Pouilles, raw ham, melon, croasted bread, pine nuts</i>	25€

# BΔ BEACH

## *Nos Desserts maison 9€*

Le blanc mangé coco

Le tiramisu maison

Mousse au chocolat et sa chantilly

Crème brûlée aux fruits de la passion

Le baba au rhum revisité à l'ananas

## *Nos coupes glacées 10€*

**La coupe Colonel : Boules de citron vert et vodka**

**La Créole : 1 boule mangue 1 boule passion arrosées de rhum vieux\***

**La Gourmande : 1chocolat 1vanille 1caramel chantilly et cookies**

## *Les Glaces*

**1 boule : 3€ - 2 boules : 5€ - 3 boules 7€ - Suppl Chantilly : 2€**

**Parfums au choix :**

**Cerise pays, Passion, Mangue, Citron vert, Coco, Vanille Pacane, Vanille, Caramel beurre salé, Rhum raisin, Fraise, Barbe à Papa, Menthe Chocolat.**

## *Les Crêpes 6€ (à partir de 15h)*

Nutella, Confiture, Sucre Citron, Sucre

Supplément Chantilly ou coulis (caramel, chocolat) 1€

***L'assiette de Fruits frais à partager : 16€***