

MENU À 42 €/PERS

Entrée, plat et dessert (hors boissons)

MENU À 29 €/PERS

Plat et dessert (hors boissons)

Entrée au choix :

TOMATES DU JARDIN & BURRATA CRÉMEUSE DES POUILLES

Basilic, huile d'olive, vinaigre balsamique, roquette, Parmesan ①⑧

MELON DE PAYS OU D'AILLEURS & SA PALETA IBÉRIQUE

Plat au choix :

CHUCK-FLAP DE BOEUF SÉLECTION METZGER FRÈRES (200gr.)

Frites fraîches ②⑧⑪

ROUILLE DE SEICHES GRAULENNE

Pomme de terre ⑤⑧

Dessert au choix :

MOUSSE AU CHOCOLAT & SA MINI MADELEINE ①②④⑧

PANACOTTA & COULIS DE FRAISES ④⑧

MENU ENFANT 15 € (-10 ANS)

Plat, dessert et boisson

Plat au choix :

TENDERS DE POULET AUX CÉRÉALES ①

FILET DE POISSON À LA PLANCHA ⑤

CHEESE BURGER

Accompagnement:

PÂTES FRAÎCHES ①

FRITES FRAICHES ⑥

Dessert au choix :

GAUFRE ①

GLACE SURPRISE ①

Boissons au choix :

JUS DE FRUITS OU SIROP (25cl)



LA BAIE DU ROI
RESTAURANT • BAR • PLAGE



LA BAIE DU ROI
RESTAURANT • BAR • PLAGE



RÉSERVATION :

07 82 62 25 17 / LABAIEDUROI.FR

① Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, karmut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales. ② Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits. ③ Crustacés et produits à base de crustacés. ④ Œufs et produits à base d'œufs. ⑤ Poissons et produits à base de poissons. ⑥ Arachides et produits à base d'arachides. ⑦ Soja et produits à base de soja. ⑧ Lait et produits à base de lait (y compris de lactose). ⑨ Céleri et produits à base de céleri. ⑩ Moutarde et produit à base de moutarde. ⑪ Graines de sésame et produits à base de graines de sésame. ⑫ Anhydride sulfureux et sulfite en concentration de plus de 10mg/l (exprimé en SO2). ⑬ Lupin et produits à base de lupin. ⑭ Mollusques et produits à base de mollusques.

ENTRÉES

- TOMATES À L'ANCIENNE & BURRATA CRÉMEUSE DES POUILLES 120gr.**  **23€**
Basilic, vinaigre balsamique, roquette, gressin, Parmesan. ①④⑧
- MELON DE PAYS OU D'AILLEURS & SA PALETA IBÉRIQUE, GRESSIN**  **19€**
- TERRINE DE TAUREAU MAISON AUX NOISETTES**  **19€**
Cébettes, oignons frits, sésame & coriandre ①②④⑧⑪
- SOUPE DE POISSONS DE ROCHE MAISON**  **18€**
Crouçons, rouille, emmental râpé

SALADES


Uniquement au déjeuner

- CHICKEN CAESAR SALAD' OEUF POCHÉ & TOMATES CERISE**  **22€**
Coeur de romaine, Emmental, Parmesan, crouçons, sauce Caesar, poulet aux céréales
①④⑥⑩
- POKE BOWL SASHIMI THON**  **22€**
Sashimi thon, riz à sushi, guacamole, Wakamé, radis, fève de soja, concombre, sésame, cebettes, vinaigre de riz, soja, sauce soja
①⑤⑥⑦⑪
- SALADE DES CÉVENNES**  **22€**
Moissac des Cévennes pané, oeuf poché, mesclun, tomates, concombre
①②⑥⑦

TARTARE & CARPACCIOS*

- CARPACCIO DE GAMBAS AUX AGRUMES**  **25€**
Combawa ⑤
- CEVICHE DE SAINT PIERRE À LA CORIANDRE & PILI-PILI**  **22€**
Ail, oignons rouges, citron vert, gingembre & pickles de racines ⑤⑥⑭
- TARTARE DE BŒUF CRU À L'ITALIENNE**  **22€**
Ail, basilic, pignons de pin, pesto, frites fraîches ①②
- CARPACCIO DE FAUX FILET DE BŒUF HOLSTEIN MATURE & FUMÉ** **25€**
Parmesan, tomates cerises, huile d'olive, roquette ①⑧

RISOTTO & PÂTES FRAÎCHES

- PAPPARDELLE FRAÎCHES ALLE VONGOLE**  **19€**
Palourdes, ail, cebettes, persil ①④
- RISOTTO ARBORIO DE GAMBAS, COULIS DE HOMARD**  **25€**
Parmesan ③④⑧
- TORTELLINI À LA RICOTTA ET ÉPINARDS**  **19€**
Pousses d'épinards, pignons de pins, pesto ①②④⑧

POISSONS & CRUSTACÉS

- PAVÉ DE THON MI CUIT AU SÉSAME, RATATOUILLE MAISON**  **26€**
Réduction soja miel ⑤⑧
- ROUILLE DE SEICHES GRAULENNE**  **22€**
Pomme de terre, aioli ①③⑭
- FILET DE SAINT-PIERRE SAISI SAUCE VIERGE**  **25€**
Risotto crémeux, échalotes, tomate, courgette, huile d'olive, tuile de Parmesan ⑤⑧
- TENTACULES DE POULPE AU CHORIZO**  **31€**
Pappardelles ①③
- PARILLADA DE POISSONS & SA PERSILLADE**  **39€**
Gambas, seiche, Saint-Pierre, thon, poulpe, tellines ①③⑭
- SOLE ENTIÈRE À LA PLANCHA**  **58€**
Pomme purée ①③⑭

VIANDES

- CHUCK-FLAP DE BŒUF SÉLECTION METZGER FRÈRES (200gr.)**  **25€**
Sauce BBQ maison, frites fraîches ⑥
- BURGER FRAIS LA BAIE DU ROI AU CHEDDAR FONDU**  **28€**
Sauce BBQ maison, chips de bacon & oignons frits, steak haché Fleuron des Pyrénées, frites fraîches
①⑥⑧⑪
- PLUMA ESPAGNOLE DE PORC CUISSON DOUCE À L'AIL CONFIT**  **23€**
Purée de pommes de terre. ②⑦⑪
- T BONE STEAK DE BOEUF DE GALICE (400 gr.)**  **38€**
Sauce BBQ maison, frites fraîches ②⑦⑪

FROMAGES

- MOISSAC DES CÉVENNES AOP** **9€**
Confit de pommes au piment d'Espelette, jeunes pousses de salade ①⑧

DESSERTS

- MOUSSE AU CHOCOLAT & SA MINI MADELEINE** **9€**
①②④⑧
- MOELLEUX AU CHOCOLAT CŒUR COULANT** **12€**
Sans gluten 10 minutes de patience...
Caramel et tuile au beurre salé, glace caramel beurre salé ①④⑧
- MOUILLETES DE GAUFRE** **11€**
Sauce chocolat ①②④⑧
- PANACOTTA & COULIS DE FRAISES** **9€**
Coulis de fraises, et éclats de pistache ②④⑧
- TIRAMISU À LA FOUGASSE D'AIGUES MORTES** **10€**
Fleur d'oranger, cacao, mascarpone ④⑧
- CAFÉ GOURMAND** **12€**
Selon l'humeur 4 mignardises ①②④⑧

COUPES GLACÉES

- SORBET OU GLACE 2 BOULES** **9€**
Parfum des sorbets : Citron, fraise, framboise
Parfum des glaces : Chocolat au lait, vanille, caramel au beurre salé, café ④⑧
- DAME BLANCHE** ②④⑧ **13€**
- CHOCOLAT LIÉGEOIS** ②④⑧ **13€**
- CAFÉ LIÉGEOIS** ②④⑧ **13€**
- COLONEL** **13€**
- FRUITS ROUGES MELBA** ⑧ **13€**