



LA BAIE DES VOILES

RESTAURANT
GRIMAUD

CARTE DU DÎNER

LES ENTRÉES

CARPACCIO DE SÉRIOLE DE MÉDITERRANÉE	24
Zestes d'agrumes, huile d'olive infusé au ponzu <i>Yellowtail Carpaccio & Olive oil infused with ponzu</i>	
LA PISSALADIÈRE	22
Anchois de Galice, oignons fondants & marjolaine sauvage <i>Anchovies, caramelized onions & wild marjoram</i>	
CAPPELLETTI FARCIS À LA LANGOUSTE	36
Pleurotes rôtis & délicat bouillon iodé à la verveine <i>Lobster filled capelletti, roasted Mushrooms & Delicate Verbena-Infused Iodized Broth</i>	
VITELLO TONNATO SIGNATURE	26
Filet de veau, anchois de Galice, crème de thon maison & parmesan affiné <i>Veal filet, homemade tuna cream, anchovies from Galice & aged Parmesan cheese</i>	
GIROLLES & ŒUF PARFAIT 	24
Eclats de châtaignes, butternut fondant & gourmandise au vin jaune <i>Chestnut Crumble, silky butternut Squash, poached egg & yellow wine sauce</i>	



LA BAIE DES VOILES

RESTAURANT
GRIMAUD

LES GRANDES ASSIETTES

FILET DE SAINT PIERRE RÔTI	46
Artichauts poivrade, épinards, bouillon au parfum d'une barigoule <i>Roasted John Dory fillet, baby artichokes, spinach, barigoule broth</i>	
CASSOLETTE DU MARIN-PECHEUR PROVENCALE	48
Retour de pêche, pommes de terre & fenouil braisés au safran Jus de poisson de roche <i>Provençal fish cassoulette, saffron-braised potatoes & fennel, rockfish jus</i>	
PASTA ET HOMARD	49
Calamarata pasta, homard, consommé de crustacés, tomates cerise & basilic <i>Calamarata and Lobster, crustacean consommé, cherry tomatoes & basil</i>	
SUPRÊME DE VOLAILLE	32
Jus infusé au thym & garniture de votre choix <i>Chicken supreme, with thyme jus, choice of side dish</i>	
ENTRECÔTE DE CARACTÈRE	37
Échalote confite, jus corsé & garniture de votre choix <i>Ribeye steak, confit shallot, rich beef jus</i>	
BURGER & POMMES DE TERRE CROUSTILLANTES	26
Viande bouchère, sauce cocktail maison, tomates, cornichons Cheddar, sucrine & oignons rouges <i>Cocktail sauce, tomato, pickle, cheddar cheese, romaine lettuce, red onions & French fries</i>	
TROFIE VEGGIE 	30
Pâtes fraîches, légumes d'automne, olives & parmesan <i>Fresh pasta, autumn vegetables, olives & parmesan</i>	

*Carte des allergènes sur demande
Origine des viandes U.E*



LA BAIE DES VOILES

RESTAURANT
GRIMAUD

LES BELLES PIÈCES

Seul ou à partager

SOLE ENTIÈRE RÔTIE

70

Beurre d'agrumes & garniture de votre choix

Roast sole with citrus butter, choice of side dish

RETOUR DE CRIÉE

55/pers

Selon les arrivages, vierge de légumes de saison

Garniture de votre choix

Catch of the day Virgin sauce, choice of side dish

CÔTE DE BŒUF

140/2 pers

Jus réduit aux sucs, garniture de votre choix

Rib steak, rich jus, choice of side dish

MENU DES JEUNES EXPLORATEURS

18

Assiette pensée pour nos petits épicuriens

Pasta beurre ou sauce tomate

Steak haché • Filet de volaille • Nuggets • Filet de poisson

La garniture

Frites • Purée de pommes de terre • Pasta

Pour finir

Un parfum de glace au choix

LES GARNITURES

8

A choisir selon vos envies

Purée de pommes de terre

Mashed potatoes

Salade de roquette, tomates cerises et parmesan

Rocket salad with cherry tomatoes & Parmesan

Pommes de terre croustillantes

French fries

Brocolettis grillés et amandes torréfiées

Grilled broccolini & toasted almonds



LA BAIE DES VOILES

RESTAURANT
GRIMAUD

La gourmandise est le plus élégant des défauts.

LES DESSERTS

PROFITEROLES DE LA RIVIERA 16
Glace vanille, sauce chocolat, & chantilly
Vanilla ice cream, chocolate sauce & whipped cream

PAVLOVA ÉXOTIQUE 18
Brunoise de fruits exotiques, crémeux coco, coulis de passion
Exotic fruit brunoise, Coconut Cream, passion fruit coulis

DÉLICIEUX BROWNIE AU CHOCOLAT 18
Feuillantine croustillante, crémeux noisette & agrume
Chocolate brownie, crispy biscuit, hazelnut cream & zesty lemon

FRUITS GIVRÉS
Sélection de parfum de la maison sorbetti
Selection of flavors from Maison Sorbetti per scoop

Passion, citron ou banane 18
Coco 23

NOS GLACES ET SORBETS 5/parfum
Parfum de votre choix
Flavors of your choice