

le bahia

RESTAURANT • BAR • GLACIER • COCKTAILS

est un restaurant à thème, saisonnier, nous n'appartenons à aucun groupe ni à aucune chaîne de restauration. Depuis 2012, nous nous efforçons de vous faire découvrir des saveurs d'ailleurs et mettons à votre disposition notre expérience et notre passion. Notre seul plaisir est de vous faire plaisir.

C'est sur les rives du superbe lac de Paladru que notre établissement vous accueillera

7 jours sur 7 de 11h30 à 22h00.

La carte du Bahia est conçue autour de produits de qualité, achalandés par des partenaires locaux :

- Notre viande, principalement d'origine française, est fournie par *Pierre Stuelsatz (PS Viandes - Rives)*.
- Nos fruits et légumes sont livrés quotidiennement par *Le Marché de Provence (Charancieu)*.
- Nos fromages sont sélectionnés et affinés par *Laurent Bonnemains (L'Ecrin du Gourmet - Voiron)*.
- Nos glaces et sorbets plein fruit sont fabriqués par *Histoire de Glaces*, artisan glacier depuis 2003 (*Vienne*).
- Nos vins et boissons sont sélectionnés dans les gammes des maisons *Cavaillé (Aix-Les-Bains)*, *Chartreuse (Voiron)* et *RAD (Capponi Alpes - Grenoble)*.

Nous proposons également en supplément de votre repas un accès à notre **solarium** 11h30 à 18h30 (bain de soleil, bar, jeux de boules, etc...) au prix de 5,00 € la semaine et 10,00 € le week-end, ainsi que la location de stand-up paddle à 15,00 € l'heure (tarif dégressif selon nombre ou durée).

Chaque année, nous avons le plaisir d'animer votre été lors de nos **Jeudis Latins** (juillet et août). Cet été c'est Yoel Viso Valdez, véritable showman ayant déjà marqué les esprits des habitués, qui saura vous faire danser au rythme de sa voix chaque jeudi dès le 1^{er} juillet.

Nous vous souhaitons un bon appétit !

nos plats vous sont proposés sous réserve d'approvisionnement, travaillant majoritairement des produits frais, nous devons parfois faire face à des ruptures de stock

nos principaux partenaires :



LES PLATS

les plats froids

Tartare de Charolais coupé au couteau

bœuf cru (France),
assaisonnement à votre guise

en entrée (90g) : 11,00 €
en plat (180g) : 18,00 €
en plat XL (270g) : 23,00 €

Tataki de Bonite à la flamme

dos de bonite crue à cœur (Océan Indien),
tartare mangue / ananas, ketchup de banane (Sainte-Lucie)

en entrée (100g) : 12,00 €
en plat (180g) : 20,00 €

Tartare d'Espadon fumé

longe d'espadon fumé (Océan Indien),
mangue, fruits de la passion, citron vert et vanille

en entrée (100g) : 12,00 €
en plat (200g) : 20,00 €

Duo de Poissons

tataki de bonite (100g), tartare mangue / ananas, ketchup de banane (Sainte-Lucie)
tartare d'espadon (100g), mangue, fruits de la passion, citron vert et vanille

22,00 €

Salade Bahia

émincé de poulet, nectarine, edamame (fève de soja),
vinaigrette aux 2 moutardes, œuf, salade verte, tomate

14,50 €

Tomate-Mussarela

carpaccio de tomates anciennes (selon arrivage), mozzarella au lait de Bufflone, cœur crémeux de ricotta,
pignons de pin torréfiés, huile d'olive & crème de vinaigre balsamique

15,00 €

Tomate-Mussarela, Truffe d'été

carpaccio de tomates anciennes (selon arrivage), mozzarella au lait de Bufflone, cœur crémeux de ricotta,
truffe d'été, huile d'olive à la truffe & crème de vinaigre balsamique à la truffe

19,50 €



PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS

les plats chauds

- terre -

Pluma de cochon Duroc

pluma de race Duroc (Espagne) élevée par la maison Battalé réputée pour son excellence, cuit en basse température puis fini à la plancha

23,00 €

Feijoada à brasileira (plat populaire du Brésil)

saucisse fumée, poitrine fumée et araignée de porc (France), riz & haricots noirs

17,50 €

Magret de canard, sauce mangue (ou nature)

magret de canard entier monté en brochette (350g min. - UE), sauce mangue/badiane riz & ratatouille

23,00 €

Entrecôte française

maturée 10 jours minimum, découpée minute et cuite à la plancha

en L (300g) :

23,00 €

en XL (500g) :

34,00 €

Rougail Saucisse (plat populaire de l'Île de la Réunion)

saucisse fumée (200g env. - France), tomate, gingembre, curcuma, riz & grain (lentilles)

17,00 €



"Cabri" Massalé (plat populaire de l'Île de la Réunion)

sauté d'agneau découpé dans le gigot (200g env. - NZ), tomate, gingembre, curcuma, mélange massalé, riz & grain (lentilles)

19,00 €



Chili sin Carne

tomate, carotte, céleri, oignon, maïs, épices, haricots rouges, piments, riz



14,50 €



Supplément sauce au Roquefort ou Trompettes de la Mort :

+3,00 €



PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS

- mer -

Gambas flambées à la marseillaise (ou nature)

gambas sauvages (Argentine),
persillade, pastis, riz & ratatouille

en L (5 pièces) : 23,00 €
en XL (8 pièces) : 32,00 €

Bar en caravelle, façon créole

bar entier (vidé et désarêté par le dos - Turquie) juste cuit à cœur,
oignons, ail, citron vert, riz & ratatouille

23,00 €



pour les enfants (jusqu'à douze ans)

Pépites de plein filet de poulet (x5) / frites

9,00 €

Petit rougail saucisse / riz blanc

11,00 €

Dessert compris : 2 boules de glaces artisanales ou faisselle

Supplément boisson au choix

+2,00 €



PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS

les desserts

Brochette de fruits fruits frais caramélisés au sucre roux, accompagnés de chantilly et d'une boule de glace artisanale vanille	8,50 €
Salade de fruits fruits frais arrosés de jus et purée de fruits rouges	6,00 €
Fromage blanc "Bahia" faisselle aux fruits frais et purée de fruits rouges	6,00 €
Profiterole gros chou garni d'une boule de glace artisanale vanille, accompagné de chantilly et coulis au chocolat	7,00 €
Coulant au chocolat fondant au cœur coulant, accompagné de chantilly et crème anglaise	7,00 €



vos compositions glacées

La boule de glace - café espresso - châtaigne - framboise - noix de coco de l'océan indien - pistache de sicile - vanille bourbon de madagascar	- caramel beurre sel de guérande - chocolat noir - fruits de la passion - poire williams de savoie	- cassis noir de bourgogne - citron de sicile - mangue alphonso - pêche de vigne des coteaux du lyonnais - rhum-raisin	2,00 € - chartreuse vert - fraise mara des bois - noisette romaine
Coulis chocolat, caramel ou fruits rouges			1,00 €
Chantilly ou Pralines grillées ou Coco râpée			1,00 €



les coupes glacées

Andalouse 1 pêche, 1 citron, 1 cassis, coulis fruits rouges, chantilly	8,00 €
Amandine 1 châtaigne, 1 pistache, 1 noisette, coulis chocolat, chantilly	8,00 €
Bahia 1 coco, 1 caramel, 1 vanille, pralines grillées, coulis caramel, chantilly	8,50 €
Banana Split 1 vanille, 1 chocolat, 1 fraise, banane fraîche, coulis chocolat, chantilly	9,00 €
Brazil 1 café, 1 caramel, 1 chocolat, coco râpée, coulis chocolat, chantilly	8,50 €
Café Liégeois 2 café, 1 vanille, coulis caramel, chantilly	8,00 €
Chocolat Liégeois 2 chocolat, 1 vanille, coulis chocolat, chantilly	8,00 €
Coco Choc' 2 coco, 1 chocolat, coco râpée, coulis chocolat, chantilly	8,50 €
Dame Blanche ou Chcolato 3 vanille ou 3 chocolat, coulis chocolat, chantilly	8,00 €
Fruitée 1 mangue, 1 passion, 1 framboise, fruits frais, coulis fruits rouges, chantilly	9,00 €
Pêche Melba 2 vanille, 1 pêche, pêche au sirop, pralines grillées, coulis fruits rouges, chantilly	8,50 €
Poire Belle-Hélène 2 vanille, 1 poire, poire au sirop, coulis chocolat, chantilly	8,50 €
Sundae Fraise 2 fraise, 1 vanille, fruits frais, pralines grillées, coulis fruits rouges, chantilly	9,00 €
Sundae Framboise 2 framboise, 1 vanille, fruits frais, pralines grillées, coulis fruits rouges, chantilly	9,00 €

les coupes alcoolisées

BBC 4cl baileys, 1 banane, 1 coco	9,00 €	Colonel 4cl vodka, 2 citron	9,00 €
Havana 4cl rhum, 1 rhum-raisin, 1 chocolat	9,00€	Minamores 4cl chartreuse, 1 citron, 1 pêche	10,00 €

“ **HDG** est fière d'être reconnue par ceux qui portent haut les valeurs de la Gastronomie Française. ”



les digestifs

les whiskies

Clan Campbell	6,00 €	Jack Daniel's n°7	8,00 €
Glenfiddish Project XX	11,00 €	Lagavulin 16 ans d'âge	12,00 €

les rhums

Kraken Black Spiced (Caraïbes - ambré)	8,00 €	Diplomatico Reserva Exclusiva (Venezuela - ambré)	9,00 €
Pacto Navio (Cuba - ambré)	9,00 €	Santa Teresa 1796 Solera (Venezuela - ambré)	10,00 €

les Chartreuse

Verte ou Jaune	8,00 €	MOF ou 9° centenaire	10,00 €
----------------	--------	----------------------	---------

les autres

Poire / Limoncello / Généripi			6,00 €
Cognac Gautier VSOP 260° Anniversary			10,00 €



MENU GROUPE

- Uniquement sur réservation -

tables à partir de 12 couverts : 30,00 €

- Entrée -

Tartare de Charolais coupé au couteau
ou
Carpaccio d'Espadon (+2,00 €)

- Plat -

Rougail saucisse
ou
Tataki de bonite (+2,00 €)

- Dessert -

Fromage blanc Bahia
ou
Salade de fruits frais
ou
Coupe glacée (2 boules au choix) / chantilly