

CHEF CONSEIL : PHILIPPE LABBÉ



SUGGESTION DU JOUR 30

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

LE PETIT BAIN

Soupe glacée de carottes nouvelles, pickles de betteraves *SG/SL 8/14

Burrata des Pouilles et tomate cœur de bœuf, vinaigre balsamique tradition *SG 18

Salade de poupe de Galice, *SG 19

fenouil, céleri branche, pesto de basilic et olives noires Taggiasche

Assiette de Jambon Ibérique, Salade croquante de fenouil *SL 19

Tartare de thon rouge & avocat *SL 19

Salade d'asperges vertes, quinoa rouge *SG/SL 17

LES SALADES

La salade de mesclun à l'huile d'olive citron *SG/SL 12

La Salade du Jardin des Bains *SG/SL 12/17

... avec poulet 5

... avec gambas 5

*SG sans gluten, *SL sans lactose - Pain sans gluten sur demande

Tous nos prix sont TTC en euros et le service est compris - Les chèques ne sont pas acceptés.

LE GRAND BAIN

Risotto de gambas, émulsion de homard 23

Dos de cabillaud vapeur, pointes d'asperges vertes, émulsion lait de coco à la bergamote *SG 29

Raie piquée à la citronnelle, lentilles roses façon Thai, émulsion Nam Jim *SG 31

Grande assiette de légumes vapeur *SG/SL 21

Le Gourmet Burger : 29

Bœuf de Galice, bacon, cheddar, tomate, oignons confits, pommes frites au Parmesan

Tartare des Bains, pommes Pont Neuf *SG 29

Suprême de volaille, purée de maïs, germes d'edamame *SG 26

Belle entrecôte, pommes grenailles persillées *SG 34

LES PÂTES

Penne all'Arrabbiata 18

Conchiglioni au Pesto 19

SIDES

Frites, Pommes grenailles 9

Purée de brocoli, Purée de céleri 9

LE FROMAGE

Sélection de Fromages de "L'affineur Affiné" 18

LE DERNIER PLONGEON

Nishio : *SG 11

finger aux fruits de la passion, mousse de thé Matcha, marrons poêlés à la vanille

Ornella : 11

carpaccio de fraises, confit de tomates, crumble de sablé Breton, sorbet basilic

Incensum : *SG 11

chocolat Dulcey, garni de mousse caramel beurre salé, sorbet cassis et noix de pécan

Jardin acidulé : 11

le citron dans tous ses états

Division : 11

biscuit sans farine, crème onctueuse au chocolat Illanka, confit de framboise-betterave

L'éventail de fruits frais selon le Marché *SG/SL 11

Café Gourmand 13

Champagne Gourmand 19

Glaces et Sorbets 9

HEALTHY JUICES 14

ENERGIZE ME

Orange, Pamplemousse, Carotte, Gingembre, Poivre
Vitamines B1, B2, C, D, E et K, fer,
calcium et phosphore tonique, antioxydants



ART BASIL

Basilic, Lait d'amande, Pomme verte, Sirop d'agave
Vitamines A, C, E, D et K, oméga-6,
anti-bactérien, bon cholestérol, fructose, santé intestinale



GREEN PASTURE

Kale, Pomme verte, Céleri, Concombre, Citron, Gingembre
Vitamines A, B, B9, C, E et K, fer, sources de minéraux,
anti-vieillessement, anti-inflammatoire



PURPLE RAIN

Orange, Framboise, Betterave, Gingembre, Poivron rouge
Vitamines A, B6, B9 et C, manganèse, antioxydants,
énergie, articulations

Ici aux Bains, nous avons à cœur de satisfaire épicuriens, esthètes et perfectionnistes.

*Notre carte est uniquement composée de produits
frais de qualité (ni congelés, ni transformés) et biologique autant que possible.*

Pour cette raison, nous privilégions les producteurs locaux partageant notre vision et notre amour de la gastronomie.

Tous nos prix sont TTC en euros et le service est compris - Les chèques ne sont pas acceptés.



SALLE À MANGER

DÉJEUNER

service continu 12h00 - 18h00