

# Les Tapas

## Tapas Viande

Kara-age Poulet ( <i>Panure asiatique aux algues, jardin asiatique, sauce Umami, cacahuètes</i> )	9€
Carpaccio de veau, grenade, sel aux agrumes, huile d'olive au citron et roquette	16€
Makis de boeuf frits façon Thai	14€

## Tapas Poisson

Kara-age Crevette ( <i>Panure asiatique aux algues, jardin asiatique, sauce Umami, cacahuètes</i> )	10€
Tartare de poisson de la pêche du jour, huile d'olive, herbes fraîches, citron	16€
Fritto Misto Maison, sauce tartare et citron	16€
Makis de crevettes frits façon Thai	15€
Carpaccio d'espadon fumé ( <i>Roquette, vinaigrette à la fraise et huile d'olive</i> )	19€

## Tapas Végétarien

Dip d'houmous au paprika fumé et au curry, pois chiches grillés, pain pita	10€
Croustillants de fromage de chèvre au miel	9€
Burrata fiore di latte, huile d'olive aux aromates, foccacia au romarin, fleur de sel	16€
Guacamole d'avocat, tomates séchées, oignons rouges caramélisés, cressin	12€

# Les Planches à partager

Planche de fromages Corses affinés, confiture, pain des Morts	17€
Planche de charcuterie Corse, pain des Morts	22€
Planche 'mezzo/mezzo' de charcuterie et fromages Corses, pain des Morts	28€
Grand Fritto Misto de la mer et sa trilogie de sauces ( <i>Queues de langoustes, gambas, calamars, poulpe, maigre</i> )	90€

# Les Entrées & Salades

Fraîcheur de poulpe, fèves de soja, tomates confites, huile d'olive aux aromates, pane carasau, roquette	21€
<b>Salade Capri</b> <i>(Burrata avec poutargue râpée, poudre d'olives, épices, huile d'olive aux herbes, focaccia olives et romarin, tomates)</i>	20€
Saumon mariné 'gravlax', courgette snackée, crème de fromage battue aux herbes du moment	24€
Croustillant de Chèvre aux corn flakes, miel au thym, panzetta, figues séchées	19€
<b>Salade Umami, vinaigrette au miso</b> <i>(Poulet pané, pack Choi, carotte, betteraves, noix de cajou, sésame, granny smith, huile de sésame)</i>	23€
<b>Salade Cæsar au Poulet</b> <i>(Romaine, filet de volaille fermier grillé, croûtons, tomates cerises, copeaux de parmesan, vinaigrette caesar)</i>	20€
<b>Salade Cæsar aux Crevettes</b> <i>(Romaine, queues de crevettes sautées, croûtons, tomates cerises, copeaux de parmesan, vinaigrette caesar)</i>	22€
<b>Poke bowl 'Playa Baggia' au saumon mariné ou au filet de poulet mariné grillé</b> <i>(Riz, avocat, concombre, mangue, ananas, radis rose)</i>	23€
Méli-mélo de tomates à l'huile d'olive et au basilic	14€
Petite Salade / Salade Verte / Salade Mixte <i>(Salade mélangée, tomate, oignon rouge)</i>	4€ / 6€ / 8€

Carte réalisée en collaboration avec *Dominique Férard*



*Maîtres Cuisiniers*  
DE FRANCE

# Les Incontournables de Playa Baggia

Club Sandwich de poulet, bacon fumé, mozzarella 'di bufala', salade verte	20€
<b>Burger Nustrale</b> <i>(Bœuf, tomate, romaine, pickles de cornichons, oignons, tomme Corse, bacon, sauce à l'oignon caramélisé, frites maison)</i>	24€
<b>Tuna Burger</b> <i>(Rouelle de thon, guacamole d'avocat/poivrons et oignons rouges, pak choi, tomate, mayo sweet chili sauce, frites maison)</i>	25€
Tartare de Bœuf 'au couteau' préparé par nos soins, sucrose, frites maison	26€

## Les Pâtes

<b>Linguine all'Amatriciana</b> <i>(Guanciale, panzetta, tomates fraîches)</i>	21€
<b>Paccheri di polpo alla Siciliana</b>	25€
<b>Penne di Mammó</b> <i>(Tomate et basilic frais)</i>	16€

### Le Menu « Bambini »

Poisson pané, poulet pané ou steak haché

Pâtes, légumes ou frites

Pot de glace et un sirop au choix

Supplément 1,5€

14€

# Le Coin Plancha

## LA TERRE

Escalope de veau, émulsion au parmesan, paccheri, tomates confites	29€
Entrecôte snackée, sauce au poivre noir, frites maison	32€
Suprême de Poulet fermier à la plancha, poêlée de légumes, cromesquis de pomme de terre, sauce forestière	28€
Poitrine de Porc cuite lentement, polenta moelleuse, sauce courte au miel à l'orange et au romarin	28€

## LA MER

Tartare de thon du ' Chef Papa' snacké, noix de cajou, carotte et fenouil rôtis, croustillant de riz safrané au comté	29€
Brochette de Gambas marinées aux épices douces, risotto croustillant à l'encre de seiche et au citron confit, sauce chili, roquette	33€
Filet de poisson suivant arrivage, écrasé de pommes de terre, sauce vierge aux légumes croquants	27€
Chipirons à la plancha, piperade au chorizo, grenailles en persillade	27€
Tentacule de poulpe, risotto de fregola Sarda aux tomates confites, courgette, olives noires, huile d'olive aux herbes	31€

## Selon arrivage

<b>LANGOUSTE DU VIVIER</b> juste grillée à l'huile d'olive et à la fleur de sel, riz aux amandes, sauté de légumes, beurre mousseux citron/basilic	22€/100gr
--	-----------

<b>POISSON DE LA PÊCHE LOCALE</b> ( <i>Denti, chapon, mérrou, daurade, corb, pagre, pageot ...</i> ) Rôti au thym et citron, poêlée de grenailles aux légumes	11€/100gr
---	-----------

<b>Garnitures Supplémentaires</b>	7€
<i>(Écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, Frites maison, Sauté de légumes du moment, Riz blanc au beurre et aux amandes torréfiées)</i>	

# Les Desserts

Croustillant de « Toblerone » en amandine, glace vanille	12€
Pavlova aux fruits rouges, lemon curd	13€
Soupe de Fraises, mousse au yaourt et citron vert	11€
Ile Flottante « maison » aux grains de vanille Bourbon et amandes caramélisées	12€
Œufs à la neige « maison », framboises, zestes de combava	13€
Moelleux au chocolat amer coulant, quenelle glacée à la vanille	12€
Paris-Playa Baggia	13€
<i>(Chou craquelin, mousseline au citron, crème légère à la myrtille, sorbet myrte)</i>	
Symphonie de douceurs du Playa	12€

# Les Coupes Glacées

Chocolat ou Café Liégeois <i>(glace chocolat ou café, glace vanille, chocolat ou café chaud, chantilly)</i>	12€
Coupe Tropicale <i>(glace coco, sorbet passion, mangue, ananas, chantilly)</i>	12€
Pêche ou Fraise Melba <i>(glace vanille, pêche ou fraise fruit, coulis fruits rouges, chantilly)</i>	12€
Coupe Fraicheur <i>(sorbet citron et melon, limoncello, segments d'agrumes, chantilly)</i>	12€
Coupe Playa Baggia <i>(glace vanille et praliné, sauce nutella, chantilly, amandes caramélisées)</i>	12€
Banana Split <i>(glace vanille, chocolat et fraise, banane fruit, chantilly, sauce chocolat)</i>	12€
Dame Blanche <i>(glace vanille, sauce chocolat, chantilly)</i>	12€
Coupe Colonel <i>(sorbet citron, vodka)</i>	13€
Coupe 1 Boule	4€
Coupe 2 Boules	7€
Coupe 3 Boules	9€
Parfums glaces : vanille, chocolat, café, noix de coco, praliné, pistache	
Parfums sorbets : citron, fraise, melon, framboise, passion, mangue, pêche, myrte	
Supplément chantilly	2,5€