

Les Tapas

Tapas Viande

Kara-age Poulet (<i>Panure asiatique aux algues, jardin asiatique, sauce Umami, cacahuètes</i>)	9€
Carpaccio de boeuf, 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	17€
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	14€

Les Planches à partager

Planche de fromages Corses affinés, confiture, pain des Morts	19€
Planche de charcuterie Corse, pain des Morts	24€
Planche 'mezzo/mezzo' de charcuterie et fromages Corses, pain des Morts	31€

Les Entrées & Salades

Fraîcheur de poulpe, guacamole d'avocat, pistou de légumes, ananas, émulsion iodée	22€
Salade Capri <i>(Burrata avec poutargue râpée, poudre d'olives, épices, huile d'olive aux herbes, focaccia olives et romarin, tomates)</i>	22€
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	20€
Playa Verde <i>(Quinoa, avocat, mangue, betterave rouge, edamames, menthe et basilic, vinaigrette graines de moutarde et miel)</i>	21€
Salade Cæsar au Poulet <i>(Romaine, filet de volaille fermier grillé, croûtons, tomates cerises, copeaux de parmesan, vinaigrette caesar)</i>	21€
Salade Cæsar aux Crevettes <i>(Romaine, queues de crevettes sautées, croûtons, tomates cerises, copeaux de parmesan, vinaigrette caesar)</i>	22€
Poke bowl 'Playa Baggia' au saumon mariné ou au filet de poulet mariné grillé <i>(Riz, avocat, concombre, mangue, ananas, radis rose)</i>	24€
Méli-mélo de tomates à l'huile d'olive et au basilic	15€
Petite Salade / Salade Verte / Salade Mixte <i>(Salade mélangée, tomate, oignon rouge)</i>	4€ / 6€ / 8€

Carte réalisée en collaboration avec *Dominique Fierard*



Maitres Cuisiniers
DE FRANCE

Les Incontournables de Playa Baggia

Club Sandwich de poulet, bacon fumé, mozzarella 'di bufala', sucrine	22€
Burger Nustrale <i>(Bœuf, tomate, romaine, pickles de cornichons, oignons, tomme Corse, bacon, sauce à l'oignon caramélisé, frites maison)</i>	26€
Tuna Burger <i>(Rouelle de thon, guacamole d'avocat/poivrons et oignons rouges, pak choi, tomate, mayo sweet chili sauce, frites maison)</i>	27€
Tartare de Bœuf 'au couteau' préparé par nos soins, sucrine, frites maison	27€

Les Pâtes

Linguine all'Amatriciana <i>(Guanciale, panzetta, tomates fraîches)</i>	22€
Paccheri di polpo alla Siciliana	26€
Penne di Mammó <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	30€
Entrecôte snackée, sauce au poivre noir, frites maison	33€
Suprême de Poulet fermier à la plancha, poêlée de légumes, cromesquis de pomme de terre, sauce forestière	29€
Pluma «Ibérico» de chez Metzger, sautés de légumes, polenta, sauce courte au miel à l'orange et au romarin	36€

LA MER

Tartare de thon du ' Chef Papa' snacké, noix de cajou, carotte et fenouil rôtis, croustillant de riz safrané au comté	30€
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	29€
Chipirons à la plancha, piperade au chorizo, grenailles en persillade	28€
Tentacule de poulpe, risotto de fregola Sarda aux tomates confites, courgette, olives noires, huile d'olive aux herbes	33€

Selon arrivage

LANGOUSTE DU VIVIER 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
--	-----------

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

Garnitures Supplémentaires	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€
Oeufs 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€