

GARNITURES

| | |
|---|------|
| Les frites di Bahia | 6 |
| <i>Duo de frites, cheddar, spianata</i> | |
| La purée à la truffe | 8.50 |
| Avocat et maïs grillés au barbecue | 5 |
| Légumes grillés au barbecue | 5 |
| Ecrasé de pomme de terre | 3.50 |
| Duo de frites | 3.50 |

COCKTAILS AFTER DINER

| | |
|---|----|
| Tiramisu Martini cocktail | 12 |
| <i>Amaretto, kalhua, sirop de tonka maison, crème liquide, espresso, bitter cacao</i> | |
| Le Balalaïka cocktail | 12 |
| <i>Calvados, purée de poire, citron vert, sirop de caramel, sirop de vanille</i> | |

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.*



**BAHIA
TIKKA**

6, allée du Zéphyr à Pornichet
Réservation : 02 40 62 17 02
hola@bahiatikka.com



Facebook ←



→ Instagram

<https://bahiatikka.com>

*Notre cuisine est faite maison et élaborée avec des produits frais.
Notre équipe se tient à votre disposition pour toutes explications
sur la carte.*

*La carte des allergènes est disponible sur demande.
Prix nets exprimés en euros – Service compris*

RESTAURANT Y BRASA



**BAHIA
TIKKA**

“
La cuisine est l'envers du décor,
là où s'activent les hommes et femmes
pour le plaisir des autres.”

Bernard Loiseau

APERITIVOS

Pour commencer

| | |
|--|-------|
| Guacamole Bahia | 12.90 |
| Croquetas par 6 | 10 |
| <i>Poisson du marché, chipotle ou agneau confit, mayonnaise coriandre</i> | |
| Falafel par 6 | 9.50 |
| <i>Pois chiches, herbes aromatiques, sauce menthe</i> | |
| Trio de mezzes | 16 |
| <i>Houmous de carotte, cumin feta Stracciatella, huile d'olive, zattar Rillettes de poissons aux épices douces</i> | |
| Nachos | 13.90 |
| <i>Cheddar, chorizo, oignons, coriandre ou cheddar, bœuf confit, feta, oignons, coriandre</i> | |
| Mini tacos par 3 | 13.90 |
| <i>Poulet mariné aux épices douces, avocat, mayonnaise chipotle Saumon mariné teriyaki, pickles de concombre, avocat, philadelphia wasabi Joue de bœuf confite, feta, oignons rouges, mayonnaise coriandre</i> | |
| Gyoza de bœuf confit par 6 | 10 |
| <i>Sauce tekkadon</i> | |
| Poulpe tapas | 17 |
| <i>Poulpe et chorizo émincé, cuit au four à charbon en salsa matcha</i> | |
| Crevettes Crispy | 16 |
| <i>Crevettes panées, gel d'orange, condiment mangue, ananas, pickles oignons rouges, sriracha</i> | |

LES ENTRÉES

| | |
|---|----------------|
| L'Œuf parfait | 13.50 |
| <i>L'œuf parfait, crémeux de maïs, pétales de guanciale, chips d'ail, mouillette de pain grille</i> | |
| L'os à Moëlle au four à charbon | 21 |
| <i>Os à Moëlle grillés au four à charbon, pico de gallo, pain grillé au barbecue</i> | |
| Les palourdes de la baie farcies par 6 ou par 12 | 11 – 19 |
| <i>Palourdes farcies au beurre de coriandre et zeste de citron vert et massala</i> | |
| Salade Yam Som | 17.50 |
| <i>Crevettes Black Tiger, pomelos, pousse de soja, épinard, coriandre, sauce tamarin</i> | |
| Le Pho du jour | (voir ardoise) |

LE COMPTOIR NIKKEI

| | |
|---|-------|
| Ceviche traditionnel | 14.50 |
| <i>Poisson blanc (selon arrivage), leche de tigre, oignons rouges, patate douce, maïs croquant, coriandre Version plat 28 €</i> | |
| Ceviche caribéen | 14.50 |
| <i>Poisson blanc (selon arrivage), mangue, grenade, kiwi, chips de banane Version plat 28 €</i> | |
| Tartare de thon teriyaki | 18 |
| <i>Thon, fole gras poêlé, pomme, grenade, herbes fraîches, huile de truffe Version plat 30 €</i> | |
| Tataki de bœuf argentin plat | 21.90 |
| <i>Faux filet émincé façon tataki, sauce chimichurri, feta, menthe ciselée, pickles d'oignons rouges</i> | |

PLATS

| | |
|---|----------------|
| Cazuela de cabillaud rôti | 29 |
| <i>Cabillaud rôti au four à charbon, boulghour, citron confit, bisque de poissons, crème d'ail, farofa</i> | |
| Tartare de bœuf Tikka | 22 |
| <i>Haché de bœuf, coriandre et/ou persil, câpres, cornichons, salsa matcha, purée de piment habanero</i> | |
| Moqueca royale | 24 |
| <i>Poisson blanc (selon arrivage), crevettes, poulpe, palourdes, bisque de crevettes au lait de coco, tomates, oignons, poivrons, coriandre</i> | |
| Bahia Burger | 21.50 |
| <i>Haché de bœuf, saint nectaire, pickles de concombre, romaine, ketchup de piment végétarien, guanciale</i> | |
| Poke Bowl du jour | (voir ardoise) |

BRASA À LA PARRILLA

Grillades

| | |
|--|-----|
| Saint Jacques de la baie de Saint Brieuc | 27 |
| <i>Salsa ananas maïs et fruit de la passion, quinotto et noisettes</i> | |
| Poulpe grillé à la Parilla | 27 |
| <i>Purée de patate douce au gingembre, piment padron, graine de moutarde</i> | |
| Picanha de bœuf à l'épée brésilienne 600 g pour 2 | 60 |
| 1.2 kg pour 4 | 120 |
| Churrasco brésilien au beurre di Bahia et poivre de Belem | 32 |
| <i>Filet de boeuf grillé au barbecue, pomme au four et mantequilla Ferdinando aux poivres de Belem</i> | |
| Ribs de porc grillé | 28 |
| <i>Ribs de porc marinade de cuba, sauce cubaine, salsa créole, patate douce rôtie</i> | |
| Magret de canard | 32 |
| <i>Wok de légumes et nouilles de riz, sauce satay</i> | |
| Pollo à la brasa | 26 |
| <i>½ poulet jaune fermier mariné et grillé au barbecue, sauce aji amarillo, duo de frites</i> | |

MENU LOUPIOT

Jusqu'à 12 ans 12

| |
|---|
| Filet de poisson frais <i>Sauce vierge fruits de la passion</i> |
| Poulet pané maison <i>Duo de frites</i> |
| Steack haché <i>Mayonnaise à la coriandre, duo de frites</i> |
| Glace au choix ou Mousse chocolat maison ou Gaufre coulis choco noisette et dulce de leche |

