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

BAHIA TIKKA

Voyagez avec nous à travers les saveurs ensoleillées d'Amérique du Sud. Au Bahia Tikka la cuisine est bien plus qu'un simple repas, c'est une expérience authentique au cœur des marchés locaux et des saisons.

Notre restaurant est imprégné de la chaleur et de la passion sud-américaine invitant nos convives à se lever et à danser. Nos équipes mettent tout leur cœur dans la préparation de chaque plat, chaque assiette avec des produits locaux et de saison.

> “Il n'y a pas de bonne cuisine si au départ elle n'est pas faite par amitié pour celui ou celle à qui elle est destinée”
>
> Paul Bocuse

APERITIVOS

Pour commencer

Guacamole Bahia 14

Croquetas par 6 10
Agneau confit, mayonnaise coriandre

Falafel par 6 10
Pois chiches, betteraves, herbes aromatiques, sauce raïta

Gyoza par 6 . . . . . 10.50
Bœuf confit

Trio de mezzes 18
Houmous du moment
Stracciatella, huile d'olive, zattar
Rillettes de poissons aux épices douces

Nachos 14
Cheddar, chorizo, oignons, coriandre
ou cheddar, bœuf confit, feta, oignons, coriandre

Mini tacos par 3 16
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

Poulpe tapas 18
Poulpe et chorizo émincé, cuit au four à charbon en salsa matcha

Mini bao du moment par 2 . . . . . Voir ardoise

Crevettes Crispy 16
Crevettes panées, gel d'orange, condiment mangue, ananas, pickles oignons rouges, sriracha

Burrata crémeuse 15
Pesto à la truffe, pain pita

LE COMPTOIR NIKKEI

Ceviche traditionnel 14
Poisson blanc (selon arrivage), leche de tigre, oignons rouges, patate douce, maïs croquant, coriandre
Version plat 27 €

Ceviche caribéen 14.50
Poisson blanc (selon arrivage),leche exotique, papaye, achard de mangue, grenade, kiwi, chips de banane, oignons rouges, coriandre
Version plat 27 €

Tartare de thon 15
Foie gras poêlé, fruits de saison, mangue, basilic, leche exotique
Version plat 30 €

Tataki de bœuf argentino *plat* 22
Faux filet émincé façon tataki, sauce chimichurri,feta, menthe ciselée, pickles d'oignons rouges, frites maison

Tartare de bœuf Tikka *réalisé devant vous* 22
Haché de bœuf, coriandre et/ou persil, câpres, cornichons, salsa matcha, purée de piment habanero, grenades, chimichurri, frites maison
Supplément gorgonzola *3*

Carpaccio de boeuf 22
Pesto coriandre, pico de gallo, roquette, parmesan, stracciatella, frites maison

Carpaccio Bahia Signature 27
Pesto à la truffe, stracciatella, foie gras, caviar, frites maison

PLATS

Poke Tikka 19
Saumon mariné, salsa ananas, avocat grillé, pickles de concombre, mangue, grenades, riz sushi, salsa colombia, noix de cajou

Tikka veggie 23
Falafel betterave, quinoa aux agrumes, feta, avocat, concombre

Agneau façon Rossini 29
Foie gras poêlé, pesto aneth, sauce à l'estragon, salade de quinoa

Moqueca royale 25
Poisson blanc (selon arrivage), crevettes sauvages, poulpe, coquillages, bisque de crevettes au lait de coco, fenouil, poivrons, coriandre, tombée d'épinard, riz infusé

Paleron de bœuf façon barbacoa 25
Pomme purée fumée, jus de viande corsé

Rognons de veau 28
Jus corsé aux champignons, pomme purée fumée

Curry de volaille 24
Poulet frit Kaarage, curry japonais, algue wakame, riz sushi

BRASA À LA PARRILLA

Grillades

Poulpe grillé à la Parilla 30
Mousseline de courge au cheddar, potimarron rôti, sauce crustacées

Picanha de bœuf à l'épée brésilienne
600 g pour 2 70
1.2 kg pour 4 130

Churrasco brésilien 28
Chuck flap aberdeen angus (metzger sélection) grillé au barbecue, sauce gorgonzola ou sauce poivre de mocajuba, frites maison

Poitrine de cochon confit au four à charbon 28
Sirop d'érable, mousseline de patate douce fumée, sauce mandarine

Filet de boeuf 34
Béarnaise à la truffe, frites maison

Pulled beef burger 21
Bœuf confit éfilloché, cheddar, pickels de concombre

Retrouvez sur notre ardoise nos suggestions de viandes d'exception de la BOUCHERIE METZGER FRERES

MENU LOUPIOT

Jusqu'à 12 ans 12

Filet de poisson frais
Sauce vierge fruits de la passion

Poulet pané maison
Frites maison

Steack haché
Frites maison

Glace au choix *ou*
Mousse chocolat maison *ou*
Gaufre coulis choco noisette et dulce de leche *ou*
Ananas rôti

GARNITURES

Les frites di Bahia 6
Frites maison, cheddar, spianata

La purée à la truffe 8.50

Avocat et maïs grillés au barbecue 5

Légumes grillés au barbecue 5

Purée de pomme de terre fumée 4

Frites de patate douce 5

Riz sushi 4

Riz infusé aux feuilles de Pandan 3.50

Salade de quinoa 5.50

DESSERTS

Desserts et pâtisseries préparés par notre chef pâtissier

Ananas rôti à partager pour deux 18.90
Glace coco

Mousse au chocolat Valrhona grand cru Caraïbes 10

Parfait Pistache et fruits du moment 12

Tiramisu 12
Gluten free, sirop amaretto

Baba au rhum arrange maison ***Individuel*** 13
Namelaka grué cacao, gel cassis, rhum arrangé maison ***À partager*** 28

La Brioche perdue 12.50
Sauce chocolat, namelaka vanille, banane, éclats de noisettes, insert praliné

Assiette de fruits frais 14

Assiette gourmande 9
Cinq mignardises du moment

Assiette de fromages affinés 12

GLACES
DE NOTRE MAÎTRE ARTISAN

L'exotique 10
Sorbet mangue, fruit de la passion, mangue fraîche, chantilly, biscuit coco

Pineapple 10
Sorbet ananas, glace vanille, ananas rôti, dulce de leche, chantilly

Coconut 10
Sorbet coco, glace vanille, sauce chocolat noisette, chantilly, biscuit coco

Latino 10
Glace vanille, glace chocolat, morceaux de bananes, coulis chocolat noisette, chantilly

Nottingham 10
Glace pralinée noisette, glace vanille, sauce chocolat noisette, éclats de noisettes, chantilly

Votre création

Composition 2 Boules 6

Composition 3 Boules 9
Nos glaces : *vanille, chocolat, café, caramel salé, crème de citron, nougat de Montélimar, menthe chocolat, fraise, praliné*
Nos sorbets : *framboise, coco, citron vert, fruit de la passion, mangue, ananas*
Supplément chantilly 2

COCKTAILS AFTER DINER

Espresso Martini 12.50
Vodka, kalhua, expresso, sirop de vanille

Mexican Martini 12.50
Tequila Jose Cuervo infusé à la fève de tonka, kalhua, expresso, sirop d'agave

Tiramisu Martini 12.50
Amaretto, Kalhua, crème, expresso, sirop de tonka

Lemon pie 12.50
Limoncello, crème, lime, sirop de vanille

Irish coffee 9.50

Amaretto sour ***mocktail*** 8.90
Amaretto sans alcool Sober, lime, sirop de tonka

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Prix nets exprimés en euros - service compris

Profitez de nos **nombreux événements**

Lors de ces événements, vous aurez la chance d'écouter de nombreux artistes talentueux et assisterez à un spectacle de qualité.

Que vous nous rendiez visite en semaine ou durant le week-end, l'ambiance sera toujours au rendez-vous.

Découvrez nos événements

Organisez **votre séminaire**

Louer l'une de nos deux salles pour votre séminaire d'entreprise vous offre de nombreux avantages. Le premier est que vos collaborateurs seront accueillis dans un cadre atypique.

Ils pourront également se détendre en buvant un bon cocktail (avec modération bien entendu, si le cocktail est alcoolisé).

L'espace disponible leur permettra de participer à des activités de team building si vous en avez programmé.

Téléchargez la plaquette commerciale

BAHIA TIKKA

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

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