



BAHIA
TIKKA

RESTAURANT Y BRASA

Au dos de notre carte, découvrez un glossaire
des ingrédients de notre cuisine
pour mieux partager nos saveurs et notre passion

TAPAS À PARTAGER

OU POUR MOI TOUT SEUL !

GUACAMOLE DI BAHIA à partager pour 2  . . 17

Un classique de la maison

RILLETES DE CRABE AU CURRY. . 12

NACHOS. . 17

Cheddar, chorizo, oignons, coriandre

GYOZA DE BOEUF par 6. . 11

CROQUETAS AGNEAU CONFIT par 6. . 12

CROQUETTE DE COCHON CONFIT par 3. . 9

CREVETTES CRISPY par 6. . 16

FALAFEL par 6  . . 10

Pois chiches, betteraves, herbes aromatiques, sauce raïta

POULPE TAPAS  . . 18

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

BURRATA CRÉMEUSE . . 12

Pesto coriandre, pain pita

MINI TACOS par 3. . 17

Poulet – Saumon – Agneau confit

MINI BAO par 3. . 18

Crevette crispy – Cochon confit – Portobello

LES ŒUFS MAYO DI BAHIA AUX ÉPICES DOUCES. . 7.50

FOIE GRAS DE CANARD AU CURRY. . 23

Chutney mangue et vanille, brioche grillée

OS A MOËLLE GRILLÉ AU BARBECUE. . VOIR ARDOISE

LES COMPTOIRS CRUDOS

CEVICHE TRADITIONNEL . 14 (version plat . 28)

Poisson blanc (selon arrivage), leche de tigre, oignons rouges, patate douce, maïs croquant, coriandre

CEVICHE CARIBÉEN . 14 (version plat . 28)

Poisson blanc (selon arrivage), leche passion, papaye, mangue, grenade, kiwi, chips de banane, oignons rouges, coriandre

TIRADITO DE SAUMON . 25

Fruits rouges, leche exotique, riz sushi

TARTARE DE THON . 29,50

Foie gras poêlé, fruits de saison, mangue, basilic, leche mangue, riz sushi

TARTARE DE BŒUF À LA THAI . 23

frites maison

POISSONS

Créations spéciales du moment par notre chef

LOBSTER ROLL . 36

Homard, crabe, celeri remoulade à la truffe, sriracha, frites maison

POULPE GRILLÉ AU BARBECUE . 32

Tomate cœur de bœuf snackée, sauce barbecue amarillo, anticucho

SAUMON MI CUIT . 25

Salade de petits pois et fèves, fenouil braisé, sauce framboise gingembre

SALADES ET PLATS VEGGIES

BOWL BAHIA . 19

Saumon mariné, avocat, pickles de chou, mangue, fève edamame, riz sushi

BURRATA CRÉMEUSE . 20

Aubergines confites, herbes fraîches, grenades, vinaigrette, miel

GNOCCHIS DE PATATE DOUCE . 23

Burrata, sauce tomate au basilic

PITA TIKKA . 23

Pain pita grillé au barbecue, falafels, sauce raïta, pickles de chou rouges, concombre et ananas grillé, frites maison

VIANDES

grillades cuisinées au charbon

POITRINE DE COCHON LAQUÉ AU PONZU . . . 28

Mousseline de pomme de terre au citron et herbes fraîches

PICANHA DE CANARD . . . 27

Jus au thym et gingembre, purée de patate douce

FAUX FILET GRILLÉ . . . 32

Sauce one, frites maison

CURRY DE VOLAILLE FAÇON KAARAGE . . . 25

Riz vinaigré

BURGER TIKKA . . . 23

Poulet kaarage, mozzarella fumée, mayonnaise sriracha, romaine, sauce barbecue, frites maison

PICANHA DE BŒUF . . 600 g pour 2 . . 70

À l'épée brésilienne, . . . **1.2 kg pour 4 . 130**
servi sur barbecue pour parfaire votre cuisson

FAJITAS DE POULET . . . 22

Tortillas de maïs, trio de sauces, frites maison

GARNITURES

LES FRITES DI BAHIA . . 6

Frites maison cuites dans la graisse de boeuf, cheddar, spianata

LA PURÉE À LA TRUFFE . . 10

MAÏS GRILLÉ AU BARBECUE . . 6

LÉGUMES GRILLÉS AU BARBECUE . . 6

PURÉE DE POMME DE TERRE FUMÉE . . 6

FRITES DE PATATE DOUCE . . 6

RIZ SUSHI . . 5

MENU LOUPIOT

Jusqu'à 12 ans . . . 13.50

FILET DE POISSON FRAIS

Écrasé de pommes de terre

OU

POULET PANÉ MAISON

Frites maison

OU

STACK HACHÉ

Frites maison

GLACE AU CHOIX

OU

MOUSSE CHOCOLAT MAISON

OU

GAUFRE

coulis dulce de lecce

OU

ANANAS RÔTI



ÉVÉNEMENTS

Lors de nos 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.



SÉMINAIRES

Un événement à organiser ?

Du petit déjeuner d'affaires à la soirée de gala, le Bahia Tikka imagine des événements sur mesure, adaptés à tous vos besoins professionnels ou privés.

Deux salles, deux ambiances, tout l'équipement nécessaire pour des moments uniques en format cocktail ou repas assis, de 10 à 350 convives.

Matériel complet à disposition : micros, rétroprojecteur, écran géant, sonorisation...

Réunion, déjeuner, dîner ou célébration d'exception, le Bahia Tikka donne vie à vos projets avec style et précision.

GLOSSAIRE

Aji : piment : panca, amarillo, rocoto, limo du plus doux au plus intense

Ceviche : poisson frais cru taillé en dés, mariné dans un leche de tigre

Leche de tigre : jus de citron mixé avec fumet de poisson, poisson cru, coriandre, oignons, aji

Tiradito : filet de poisson cru émincé à la façon d'un sashimi et mariné dans un leche de tigre

Bao : pain chinois à la vapeur

Chimichurri : persillade argentine





Instagram : @bahiatikka



Pour réserver : www.bahiatikka.com



Consultez nos cartes étrangères



**BAHIA
TIKKA**

6, allée du Zéphyr à Pornichet

Réserveation : 02 40 62 17 02

hola@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.

Liste des allergènes sur demande.

Taxes et services compris, prix en euros ttc.

