



BAILLI TO GO

Vente à emporter

Retrait à la réception de l'hôtel :
De 11h30 à 12h30 et de 18h30 à 19h30

☎ 04 98 04 47 00

15 avenue des Américains, le Rayol Canadel

Pour toute demande particulière,
n'hésitez pas à nous contacter

Commandez par téléphone la veille avant 18h

Payez en carte de crédit à distance

Emportez votre commande en drive

Dégustez chez vous en toute sécurité

ENTREES

Tartare de thon, sauce soja, huile et graines de sésame - 15€

Botte d'asperges blanches, sauce hollandaise - 15€

Assiette italienne (melon, jambon de Parme, mozzarella, pesto) - 15€

Baby Salade niçoise, thon frais snacké - 15€

Baby Poke bowl végétal (quinoa, avocat, haricots verts, champignons) - 15€

Royale de courgettes au basilic, gambas grillées - 18€

PLATS

Salade niçoise, thon frais snacké - 22€

Poke bowl végétal (quinoa, avocat, haricots verts, champignons) - 20€
Supplément thon snacké ou gambas grillées : + 6€

Dos de saumon, écrasé de pomme de terre, huile d'olive, citron, cerfeuil - 25€

Ballotin de suprême de volaille farci, riz Vénéral à l'estragon - 25€

Navarin d'agneau, olives et pommes de terre - 25€

DESSERTS

Cheesecake cru en verrine - 7€

Tartelette au chocolat - 7€

Panacotta amarena - 7€

NOTRE ENGAGEMENT

Tous nos plats sont faits maison
avec des produits frais.

Les contenants que nous utilisons
sont fabriqués en France et éco-certifiés.

Toutes nos commandes sont accompagnées
de pain frais et des conseils du Chef pour la
dégustation

VIN

Blanc 75 cl :

Château Calissanne Clos Victoire (2014/15) - 37€

Jas d'Esclans cuvée du Loup (bio) (2016) - 35€

Château les Valentines - Pont Massenot (bio) (2018) - 26€

Rosé 75cl :

Château Sainte-Marguerite Symphonie (2018) - 27€

Château Calissanne Clos Victoire (2018) - 32€

Château Pas du Cerf, cuvée Rocher des Croix (2018) - 26€

Rouge 75cl :

Château des Sarrins (2015) - 30€

Domaine du Jas d'Esclans, cuvée du Loup bio (2015) - 35€

Domaine Tempier - Classique Peyraud (2015) - 45€

Tarifs nets - Service inclus