



RESTAURANT
LES BAINS

À PARTAGER

Panisses - 9 pièces  10 €

Crevettes au panko - 6 pièces 12 €

Tomme de Provence au lait de chèvre, salade et miel 10 €

ENTRÉES

Fleur de courgette farcie à la brousse 
olives taggiasche et tomates confites 14 €

Carpaccio de sériole
houmous de petits pois, grenade, zeste de citron & huile d'olive 16 €

Burrata & tomates cocktail grappe marinées 
olives taggiasche 14 €

Tataki de thon mariné miso/gingembre
guacamole citron/coriandre 18 €

Chakchouka de poivrons confits 
feta & ciboulette 14 €

PLATS

Pavé de maigre rôti
courgette farcie à la ricotta aux herbes & citron confit, sauce aux agrumes 28 €

Médailon de veau
ratatouille niçoise, oignons frits & jus crémé à la moutarde à l'ancienne 28 €

Aïoli de poulpe
légumes crus & cuits à l'huile d'olive, poutargue 32 €

Noix d'entrecôte 300g env.
sauce au poivre, frites & sucrose 32 €

Gnocchis 
sauce tomate, olives taggiasche, fior di latte & basilic 26 €

Salade César
poulet ou saumon fumé, anchois, sauce César, croûtons & parmesan 28 €

Loups gratiné aux amandes (2 pers)
1 garniture par personne au choix 34 €/pers

Épaule d'agneau confite (2 pers)
1 garniture par personne au choix 34 €/pers



RESTAURANT
LES BAINS

SUPPLÉMENTS

6,5 €

Frites

Ratatouille

Mini légumes

Salade composée

Ecrasé de pommes de terre

DESSERTS

Tartelette aux fraises
crème vanille & basilic

12 €

Profiterole
glace vanille, sauce chocolat Valrhona 70 % & amandes effilées

12 €

Crème brûlée au praliné amande & noisette

10 €

Crumble aux pommes
glace vanille, à partager

16 €



MENU ENFANT

Pour les enfants jusqu'à 12 ans

19,5 €

Sirop ou jus de fruit

Steak haché ou poulet pané ou poisson pané

Accompagnement frites ou gnocchis ou légumes 

Moelleux au chocolat 

Prix nets TTC en euros, toutes taxes et service compris. • Liste des allergènes disponible sur demande • Végétarien 



RESTAURANT
LES BAINS

COUPES GLACÉES



14 €

La Pointe Rouge

duo sorbet fraise, sorbet framboise/hibiscus, brisure de meringue & coulis de fruits rouges

La Summer

duo sorbet abricot, sorbet basilic, crumble amande & coulis de pêche

La Palm Beach

duo glace vanille, glace chocolat, brisure de brownie & sauce caramel

Supplément chantilly vanille

4 €

GLACES ARTISANALES



9 €

Puyricard - bâtonnet

Parfum au choix : vanille, chocolat, fruits rouges, mangue, caramel

Sacha Glace - pot

Parfum au choix : vanille, chocolat, citron, hibiscus, fleur d'oranger



Prix nets TTC en euros, toutes taxes et service compris. • Liste des allergènes disponible sur demande • Végétarien



RESTAURANT
LES BAINS

NOS PRODUCTEURS

Aux Bains, le Chef Adel Dakkar signe une cuisine sincère et engagée, portée par un profond respect du produit et de ceux qui le cultivent.

Animé par une vision responsable, il sélectionne avec soin des producteurs locaux partageant ses valeurs, privilégiant des partenaires situés à moins de 150 km, autour de Marseille, Cassis, Aix-en-Provence ou encore Bandol.

Sa cuisine met à l'honneur des produits de saison, souvent labellisés (Bio, AOP, AOC, IGP), choisis pour leur qualité et leur traçabilité. Le Chef s'inscrit dans une démarche durable en favorisant les circuits courts, en limitant le gaspillage alimentaire et en intégrant à sa carte des créations végétariennes et véganes, pensées avec la même exigence gastronomique.

À travers chaque assiette, Adel Dakkar propose une expérience authentique, ancrée dans son territoire, qui célèbre autant le goût que l'engagement de celles et ceux qui font vivre notre région.

PROVENANCES

Pains - Boulangerie Aixoise, Marseille

Panisses - Marseille

Yaourts - Savoie

Glaces - Sormiou, Marseille

Poissons - Tamaris, La Seyne-sur-Mer

Vins - Domaines locaux

Viandes - veuillez consulter notre équipe en salle

