



À PARTAGER

LA CHARCUTERIE

28

Chiffonnade de Culatta de Parme • Stracciatella di bufala • Tomates confites • Olives Taggiasche • Tranches de pain de campagne aux céréales

LA PLANCHE DE LA MER

34

Fritto misto • Croustillants de gambas au basilic • Accras de morue • Aïoli à l'encre de seiche • Rouille • Houmous au citron et herbes fraîches.

LES ENTRÉES

LE SAUMON

24

Sashimi de saumon cru marinés • Suprêmes de pamplemousse • Billes de concombre • Gel pamplemousse • Noix de cajou grillées • Huile verte parfumée aux herbes • Jeunes pousses.

LA BONITE

23

Bonite brûlée • Gaspacho de courgettes vertes à la menthe • Mille-feuille de pastèque et feta marinée à l'huile d'olive Kalamata et au citron jaune • Courgettes de pays croquantes.

LA BURRATINA DI BUFALA

23

Carpaccio de tomates Green Zebra • Burratina di bufala marinée au pesto de basilic et pistache • Focaccia à la tomate confite • Dentelles de mortadelle à la pistache • Jeunes pousses de roquette

Tous nos prix affichés sont en euros et toutes taxes comprises.

TOUS NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR :

Céréales contenant du gluten (ex : blé, seigle, orge...), crustacés et produits à base de crustacés, oeufs et produits à base d'oeufs, poissons et produits à base de poissons, arachides et produits à base d'arachides, sojas et produits à base de sojas, laits et produits à base de laits (y compris le lactose), fruits à coques (ex : amandes, noisettes, noix...), céleri et produits à base de céleri, moutardes et produits à base de moutardes, graines de sésame et produits à base de sésames, anhydride sulfureux et sulfates (dans une certaine quantité).



LA PÊCHE

LE POULPE

38

Tentacules de poulpe grillé • Pulpe de maïs parfumée à l'ail noir • Baby corn rôtis • Gel poivron rouge • Pop-corn à l'huile fumée • Sauce chimichurri

LA PÊCHE DU JOUR

37

Poisson selon arrivage rôti à l'huile citron • Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive • Poêlée de courgettes de pays au basilic et olives Taggiasche • Sauce vierge

LE THON

39

Mi-cuit de thon rossini • Gnocchis à la romaine parfumés au romarin • Coulis de tomates • Déclinaison de fenouils • Jus corsé truffé

LE HOMARD

48

Homard rôti au beurre de piment d'Espelette • Raviole ouverte aux légumes et herbes fraîches • Crème de crustacés • Copeaux de parmesan

LE BILLOT

LE FILET DE BŒUF

41

Filet de bœuf grillé • Mousseline de pommes de terre • Pak choï rôti au beurre de radis • Pickles de graines de moutarde • Jus corsé à la moutarde

PLUMA DE PORC IBÉRIQUE

38

Pluma de porc ibérique rôtie • Purée de patates douces à l'huile noisette • Jeunes pousses d'épinards en deux façons • Éclats de noisettes torréfiées • Jus corsé à la bière «Pietra»

LA PIÈCE DU BOUCHER

39

Pièce de viande sélectionnée • Tian de légumes confits • Grenailles aux épices cajun • Jeunes pousses de mâche • Jus corsé parfumé au thym



LES PIÈCES À LA DÉCOUPE

LA VIANDE

Prix et poids sur ardoise

Pièce de viande selon arrivage • Jus corsé au thym

LE POISSON

Prix et poids sur ardoise

Poisson entier rôti selon arrivage • Sauce vierge

Nos pièces à partager sont accompagnées de trois garnitures :

Pommes de terre boulangère

Salade de mâche

Poêlée de courgettes de pays au basilic

À CÔTÉ

LES ACCOMPAGNEMENTS

5

- Frites allumettes
- Salade de mâche
- Écrasé de pommes de terre
- Poêlée de courgettes de pays au basilic

LES SAUCES

3

- Jus corsé au thym
- Jus corsé à la truffe
- Sauce vierge
- Sauce Chimichurri



LE FROMAGE

LA SÉLECTION

15

Sélection de fromages frais • Gorgonzola • Camembert di bufala • Beaufort • Tranches de pain de campagne au céréales • Jeunes pousses de mâche • Vinaigrette aigre-douce

LES DESSERTS

LA TARTELETTE CITRON

14

Crèmeux citron • Meringue à l'italienne • Zestes de combava • Gel yuzu • Glace citron au lait

LE FONDANT

14

Fondant au chocolat noir « Grand cru » • Cœur noisette • Chantilly vanillée • Glace praliné

LE FINGER PISTACHE / FRAMBOISE

14

Finger chocolat blanc • Ganache montée à la pistache • Gel framboise • Concassé de pistaches torréfiées • Framboises fraîches • Sorbet framboise.

LA SALADE DE FRUITS

14

Salade de fruits rouges de saison marinée • Gel framboise • Crème mascarpone vanillée

LA GLACE

10

Déclinaison de 3 boules de glace ou sorbet au choix.
Chantilly vanillée (sur demande)



LA BASTIDE

DÉJEUNER EN SEMAINE

MENU DU JOUR

Plat du jour	27
Entrée – Plat	36
Plat – Dessert	34
Entrée – Plat – Dessert	41

MENU SUGGESTION

Entrée – Plat – Dessert	56
Entrée & Plat	48
Plat & Dessert	45