

A Partager ou en Solo

Friture de Joels, Rouille

16 €

Fried smelt, Rouille

Camembert entier au Pesto, Rôti au four, Jambon Serrano

19 €

Camembert with Pesto, Roast in the oven Serrano Ham

LES PLATS

The Poulpe Entier à la Plancha Ecrasée de patates douces, Rouille

29 €

Whole octopus a la Plancha Mash Sweet potatoes

Burger de la Bastide & Patates Sautées

21 €

Pain Bun's, Viande de Boeuf Hachée , Confit d'Oignons Rouges de Tonton Zinzin, Cheddar, Tomates, Cornichons Aigre Doux , Sauce Burger

Burger (Red Onion Confit from Tonton Zinzin, Cheddar, Tomatoes, Pickles, Chopped & Bun's)

Poisson du Moment

Voir ardoise

Fish days

Surprise de Boeuf (env: 300 gr) ,sauce cèpes Patates Sautées & Salade

27 €

(Dessus de Palette situé au dessus de l'épaule du boeuf morceau tendre et juteuse sans Gras)

Beef steak (approx: 300 gr), cep sauce ,Roasted Jerusalem artichokes & Salad

Salade Poulet Croustillant ou Saumon Gravlax

22 €

Poulet Croustillant ou Saumon Gravlax , Salade, Croutons, Copeaux de Parmesan, Oeuf dur.

Crispy Chicken or Smoke Salmon, Salad, Croutons, Parmesan Shavings, Hard Boiled Egg .

Menu Minot

12 €

Nuggets ou Fish pané patates Sautées et Glaces Smarties

Supp: Pomme de terre sautés 6 € Salade Verte 6 €

LES DESSERTS

Café Gourmand	10 €
Canelé, idée du moment, Macaron, Boule de Glace & Chantilly	
Gourmet coffee (Canelés, Macaron, Ice cream & Chantilly)	
Le Citron	10 €
Mousse Citron et Cardamome Biscuit Citron Pistache	
Lemon and Cardamon Mousse , Lemon Pistachio Biscuit	
Cabosse Chocolat Coeur Caramel Noisette	10 €
Entremets Mousse au Chocolat, Coeur Caramel et Eclat de Noisette Caramélisée	
Desserts Chocolate Mousse, Caramel Heart and Caramelized Hazelnut Burst	
Dessert du Moments	Voir Ardoise
BOULE DE GLACE et Chantilly	3 € / La boule
Vanille, Fraise , Chocolat, Citron , Mangue, Menthe Chocolat, Café	
The Ball of Ice Cream "Vanilla, Strawberry, Chocolate, Lemon, Mango, Mint Chocolate, Coffee"	