

## A Partager ou en Solo

### Friture de Joels, Rouille

Fried smelt, Rouille

16 €

### Camembert entier au Pesto, Rôti au four, Jambon Serrano

Camembert with Pesto, Roast in the oven Serrano Ham

19 €

## Les Plats

### The Poulpe Entier à la Plancha

### Dahl de Lentille Corail Coco & Curry

Whole octopus a la Plancha

29 €

### Burger de la Bastide, Frites , Salade

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)

22 €

### Poisson du Moment

Fish days

Voir ardoise

### Pièce du Boucher

Butcher Choice

Voir ardoise

### César Salade Poulet Croustillant

Salade Romaine, Croutons, Copeaux de grana, Oeuf dur, sauce césar

Crispy Chicken , Salad, Croutons, Grana Shavings, Hard Boiled Egg César sauce

22 €

### Menu Minot

Nuggets, Fish pané ou Haché , Frites , 1 boule Glaces et Sirop

15 €

Supp: Frites 6 € Salade Verte 6 €

TVA 10% SERVICE INCLUS PRIX NETS

tableau allergènes sur demande

règlement accepté :  
CB, Espèces , Amex , ANCV

# LES DESSERTS

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

TVA 10% SERVICE INCLUS PRIX NETS