

LES ENTREES

SARDINES DESARRETEES ET PANEES , crème ciboulette citron, pickles végétaux	12 €
MIX CHARCUTERIE FINE , selon arrivage speck, copa, bressaola, jambon cru	13 €
SAUMON GRAVLAX , gelée de fruits de saison, pickles végétaux	13 €
CHEESECAKE FOIE GRAS ET CACAO , tuile de pain d'épice	14 €

LES PLATS

SALADE ASIATIQUE , chou chinois, carottes, pousse soja, concombre, poivrons, cacahuètes, nems de porc, marinade (<i>version végétarienne : samossas de légumes</i>)	17 €
BURGER LA BASTIDE , pain boulanger, boeuf haché au couteau, légumes provençaux marinés, cheddar, pesto, oignons frits, (<i>version végétarienne : steack sarrasin et lentilles</i>)	18 €
WOK POULET CURRY COCO , nouilles chinoises, légumes croquants, lait de coco, herbes	19 €
DAUBE DE JOUE DE BOEUF , légumes de saison glacés	21 €
TATAKI DE THON AU SESAME , mangue rôtie, vinaigrette au citron, quinoa aux légumes	22 €
RISOTTO AU PARMESAN ET POULPE A LA PLANCHA PERSILLE	23 €
CARRE D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES ET PISTACHE , jus d'agneau, carottes en 2 façons, panisse rôtie	24 €

LES DESSERTS

MI CUIT AU CHOCOLAT , crumble et banane rôtie	9 €
CREME BRULEE CARAMBAR , compotée de pommes	9 €
CREMEUX CITRON BASILIC , sablé breton, meringue aux éclats de pistache	9 €
MACARON MAISON , glace artisanale au choix (Lavande, fraise, ou framboise)	9 €
TIRAMISU AU BAYLEYS ET FEVE DE TONKA	9 €
BOULE DE GLACE (Chocolat, vanille, café, caramel beurre salé, fraise, framboise, citron, mangue, menthe, pistache, coco, rhum raisin, orange sanguine, lavande, palais breton)	2.50 €
SUPPLEMENT CREME FOUETTÉE	1 €

LES FORMULES

MENU ENFANT (-12ANS) : STEAK HACHÉ FRITES ou FILET DE POISSON RIZ / 1 BOULE DE GLACE	10 €
FORMULE DE MIDI (plat du jour + dessert au choix) Du lundi au vendredi midi hors WE et fériés	19 €

Tous nos plats sont « FAIT MAISON » 

TVA 10% SERVICE INCLUS PRIX NETS / MOYENS DE PAIEMENT ACCEPTES : CB ET ESPECES