



KIOSQUE DES BASTIONS

CARTE DU SOIR

RETROUVEZ NOUS SUR
BASTIONS.CH

Provenance

Jambon Bellota : Espagne / Foie gras : France / Bœuf : Suisse ou France / Poulet : Suisse ou France / Secreto : Espagne /
Veau : Suisse ou France / Côte de boeuf : Espagne / Escargot : France / Crevette rose : Madagascar / Huitre : France /
Crabe : Norvège ou Afrique du Sud / Thon saku : Pacifique / Gambero Rosso : Méditerranée (Italie) / Poulpe : Espagne / Turbot (élevage) :
Espagne ou Portugal / Oursin : Alaska / Thon albacore : Océan Indien / Crevette grise : Atlantique / Anguille : Chine / Homard : Canada /
Truite : Suisse / Maigre : France / Truffe Tuber Uncinatum : Italie

Tous nos prix sont en CHF, TVA (8.1%) et service inclus.

Notre équipe se tient à votre disposition pour toutes questions concernant les éventuels allergènes.

POUR COMMENCER

- Les olives géantes de Kalamata 11.-
- Le délicieux jambon Bellotta Ibérico 29.-
- Les beaux escargots de Bourgogne, par 6 14.-
- Le foie gras maison, pain aux noix 29.-
- Les crevettes roses bio de Madagascar, par 6 26.-
- Les belles Huîtres, par 3 :
Lambert 15.- / Gillardeau 21.-

LES PLATS

- Tartare de bœuf taillé au couteau, jaune d'œuf parfait, frites fraîches 34.-
- L'entrecôte Minder, légumes de saison, garniture au choix 48.-
- Secreto ibérique laqué teriyaki, gomasio et chou kale 39.-
- La magnifique côte de veau, 300gr 56.-
- Filet de turbot, riz vénéré, pack choï 42.-
- Tataki de thon saku mariné au soja, endives caramélisées, orange et passion 39.-
- Tagliolini à l'encre de seiche, oursins, citron confit, salicorne 34.-
- Le tian de légumes de saison, stracciatella di burrata fumée 25.-
- Rigatoni à la crème de truffe de saison 28.-

À PARTAGER

- Côte de bœuf de Galice les 100gr 16.-
- Poisson du jour, garniture au choix - prix selon arrivage

LE CÔTÉ MER

- Du mardi au samedi
- Nigiris de thon croustillants, par 3 14.-
- Les crevettes grises, par 100gr 12.-
- Les bulots, par 150g 9.-
- Les belles huîtres Gillardeau, par 3 21.-
- Sashimi de thon saku, par 100gr 19.-
- Les crevettes roses bio de Madagascar, par 6 26.-
- Filet d'anguille laqué au soja finement tranché 24.-
- Lobster roll 29.-
- Truite en gravlax, tzaziki 26.-
- Carpaccio de poulpe aux agrumes 22.-
- Ceviche de bar, leche de tigre, oursins, patate douce 39.-
- Tiradito de maigre, sauce passion, mangue, wakame 36.-
- Tartare de thon, soja, daikon 38.-

LES DESSERTS

- Sélection de pâtisseries par Othmane Khoris 14.-
- Riz au lait grand-mère :
- A l'assiette 9.- / Dans sa terrine à partager pour 2 16.-
- Crème brûlée au spéculos 11.-
- Salade de fruits 9.-
- Café ou thé gourmand 14.-

LES ENTRÉES

- Velouté de butternut, copeaux de châtaigne 16.-
- Œuf cocote, champignons, sauce morille, focaccia toastée 19.-
- Carpaccio de betteraves, feta affinée 12 mois, pistaches 17.-
- Burratina crémeuse fumée, lentilles vertes en vinaigrette 19.-
- Effiloché de snow crabe, guacamole, fenouil, huile d'olive 26.-
- Carpaccio de gambero rosso, juste assaisonné 18.-
- Poulpe rôti, poêlée de champignons 29.-

LE PLATEAU DES BASTIONS

- Du mardi au samedi
115.-
- 6 huîtres Gillardeau n°3, 6 huîtres Lambert, 2 langoustines, 6 crevettes bio de Madagascar, 1 sashimi de thon saku, 300gr de bulots, 200gr de crevettes grises

LES GARNITURES

- Salade de mesclun 5.-
- Purée d'antan 5.-
- Frites fraîches 5.-
- Poêlée de légumes de saison 5.-