

## POUR COMMENCER

- Les olives géantes de Kalamata 11.-
- Le délicieux jambon Bellotta Ibérico 29.-
- Les beaux escargots de Bourgogne, par 6 14.-
- Les asperges printanières, sabayon aux fines herbes 16.-
  - La cecina de León 24.-
- Les crevettes roses de Madagascar, par 6 26.-
- Carpaccio de gambero rosso, juste assaisonnée 18.-
  - Les belles huîtres, par 3 :
    - Poget 16.- / 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.-
    - La magnifique côte de veau, garniture au choix 56.-
- La pluma ibérique marinée au teriyaki, poêlée d'asperges vertes 44.-
- Black cod mariné au miso, riz croustillant, wok de légumes 42.-
- Tataki de thon saku, épinards, poireaux fondants, sauce vierge 39.-
  - Spaghettis fraîches aux vongole 32.-
- Le tian de légumes de saison, stracciatella fumée 25.-
  - Rigatoni à la crème, truffe de saison 28.-

## À PARTAGER / Garniture au choix

- Côte de bœuf de Galice de 1kg 169.-
- Bar entier en croûte de sel 109.-

## LES ENTRÉES

- Soupe fraîcheur de petits pois, verveine 16.-
- L'œuf parfait 64°C, coulis de tomates, asperges, guanciale 19.-
- Carpaccio de céleri-rave, pomme Granny Smith, pistaches 12.-
- La salade croquante d'artichauts violets, fèves, burrata 24.-
- Effiloché de snow crab, guacamole, fenouil, huile d'olive 26.-
- Tartare de langoustine, courgettes, amandes 32.-

## LE CÔTÉ MER

- Du mardi au samedi
- Nigiris de thon croustillants, par 3 16.-
  - Les bulots 12.-
- Les belles huîtres Gillardeau, par 3 21.-
  - Carpaccio d'espadon fumé 22.-
    - Sashimi de thon saku 21.-
- Les crevettes roses de Madagascar, par 6 26.-
- Filet d'anguille laqué au soja finement tranché 24.-
  - Le lobster roll des Bastions 29.-
- La salade de homard à la méditerranéenne 58.-
  - Gravelax d'espadon, pickles de carottes 32.-
- Ceviche de bar & crevettes sauvages, leche de tigre, concombre 36.-
- Tartare de thon maguro épicé, avocat, orange, tomates, gomasio 38.-

## LE PLATEAU DES BASTIONS

- Du mardi au samedi
- 119.-
- 6 huîtres Gillardeau n°3, 6 huîtres Lambert, 4 langoustines, 6 crevettes de Madagascar, sashimis de thon saku et des bulots

## LES GARNITURES

- Salade de mesclun 5.-
- Purée d'antan 6.-
- Frites fraîches 5.-
- Poêlée de légumes de saison 6.-

## LES DESSERTS

- Sélection de pâtisseries par Othmane Khoris 14.-
  - Riz au lait grand-mère :
    - à l'assiette 9.- / dans sa terrine à partager pour 2 16.-
- Crème brûlée au spéculos 11.-
  - Salade de fruits frais 9.-
  - Café ou thé gourmand 14.-
    - Boule de glace 4.50



# KIOSQUE DES BASTIONS

## CARTE DU SOIR

RETROUVEZ-NOUS SUR  
**BASTIONS.CH**

### Provenances

Jambon Bellota : Espagne / Bœuf : Suisse ou France / Poulet : France / Pluma : Espagne / Cecina : Espagne / Guanciaie : Italie /  
Veau : Suisse / Côte de boeuf : Espagne / Escargots : France / Crevettes roses : Madagascar / Crevettes sauvages : Argentine /  
Huîtres : France / Snow crab : Canada / Thon saku : Océan indien / Gambero Rosso : Italie / Langoustines : Espagne ou Atlantique nord /  
Black Cod : Alaska / Espadon fumé : France / Espadon frais : Océan indien / Thon albacore : Océan indien / Vongole : Italie /  
Anguille : Chine / Homard : Canada / Bar : Grèce ou Espagne / Truffe : Italie ou France

Tous les pains mentionnés ci-dessous sont d'origine Suisse :  
baguettes, pain burger, pain lobster roll, croûtons, toasts, viennoiseries, pain aux noix, focaccia.  
Gressini : 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.