

POUR COMMENCER

- Les olives géantes de Kalamata 11.-
- Le délicieux jambon Bellotta Ibérico 29.-
- Les beaux escargots de Bourgogne, par 6 14.-
- Fraîcheur de légumes, tzaziki 22.-
- La cecina de León 24.-
- Les crevettes roses de Madagascar, par 6 26.-
- Carpaccio de gambero rosso, juste assaisonnée 18.-
- Les belles huîtres Gillardeau, par 3 21.-

LES PLATS

- Tartare de bœuf au couteau, jaune d'œuf parfait, frites fraîches 34.-
- L'entrecôte Minder, chou pack choï, frites fraîches 48.-
- La magnifique côte de veau, garniture au choix 56.-
- La pluma ibérique marinée au teriyaki, concassé de pois-chiche, abricot 44.-
- Black Cod mariné au miso, riz vénéré, concombre, citron, pack choï 42.-
- Tataki de thon saku, légumes de saison, sauce vierge 39.-
- Spaghettis fraîches aux vongole 32.-
- Le tian de légumes de saison, stracciatella fumée 25.-
- Rigatoni à la crème, truffe de saison 31.-

LE CÔTÉ MER

Du mardi au samedi

- Nigiris de thon croustillants, par 3 16.-
- 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.-
- Ceviche de bar & crevettes sauvages, leche de tigre, concombre 36.-
- Tartare de thon maguro épicé, avocat, orange, tomates, gomasio 38.-

LES ENTRÉES

- Douceur de gaspacho de tomates 12.-
- Les œufs mimosa au yogourt grec 12.-
- La salade croquante d'artichauts violets, fèves, burrata 24.-
- Effiloché de snow crab, guacamole, fenouil, huile d'olive 26.-
- Langoustines et tomates colorées 26.-
- Option veggie 19.-

À PARTAGER

Garniture au choix

- Côte de bœuf de Galice de 1kg 169.-
- Poisson du jour Prix selon arrivage

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 à la pistache 14.-
- 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 / Veau : Suisse /
Côte de boeuf : Espagne / Escargots : France / Crevettes roses : Madagascar / Crevettes sauvages : Argentine / Huîtres : France /
Snow crabe : Canada / Thon saku : Vietnam / Gambero Rosso : Italie / Langoustines : Afrique du Sud / Black Cod : Alaska /
Espadon fumé : France / Thon albacore : Océan indien / Vongoles : Italie ou France / Anguille : Chine / Homard : Canada /
Bar : Grèce ou France / 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.