

## POUR COMMENCER

- Les olives géantes de Kalamata 11.-
- Le délicieux jambon Bellota Ibérico 29.-
- Les beaux escargots de Bourgogne, par 6 14.-
- La bresaola, roquette, grana padano 19.-
- Les crevettes roses de Madagascar, par 6 26.-
- Carpaccio de Gambero Rosso, éclats de pistache 18.-
- Les belles huîtres Gillardeau, par 3 21.-

## LES ENTRÉES

- Le gaspacho de l'été 12.-
- Œufs mimosa au yogourt 11.-
- Éffiloché de snow crab, guacamole, fenouil, huile d'olive 26.-
- La burrata et ses tomates colorées 19.-
- Le poulpe à la méditerranéenne 26.-

## LES PLATS

- Tartare de bœuf au couteau, jaune d'œuf parfait, frites fraîches 34.-
- Le faux-filet, la carotte magnifique, frites fraîches 48.-
- Le tigre qui pleure 38.-
- Le filet d'agneau, caviar d'aubergines, artichaut confit 44.-
- Le maigre, spaghettis de courgettes, crème, citron, aneth 41.-
- Tataki de thon saku, riz noir, pack choï, pousses de soja 39.-
- Rigatoni à la crème aromatisée à la truffe d'été 29.-
- La salade grecque 26.-

Du mardi au samedi

## LE CÔTÉ MER

- Les nigiris croustillants de bœuf ou de thon, par 3 16.-
- Les belles huîtres Gillardeau, par 3 21.-
- Les crevettes roses de Madagascar, par 6 26.-
- Le lobster roll des Bastions 29.-

## À PARTAGER

Garniture au choix

- Côte de bœuf de Galice – 800gr. / 2 personnes 145.-
- Le demi-poulet rôti et sa peau croustillante – ½ kg. / 2 personnes 59.-

## LES CRUDOS

Garniture riz ou salade +3.-

- Ceviche de bar, aguachile, crevettes, concombre, patate douce 32.-
- Tiradito de sériole, yuzu, soja, wasabi, sauce huîtres 32.-
- Tartare de thon Nikkei, avocat, edamame, wakame, sauce ponzu 36.-

## LES GARNITURES

- Salade de mesclun 5.-
- Purée d'antan / Option huile de truffe 6.- / 8.-
- Frites fraîches 5.-
- Poêlée de légumes de saison 6.-

## LES DESSERTS

- Panna cotta aux fruits rouges 14.-
- Crèmeux de citron 14.-
- Pâtisseries du moment 12.-
- Glace à la vanille Bourbon artisanale et ses toppings pour 2/3 pers. 24.-
- 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 / Bresaola : Italie / Agneau : Irlande / Suisse  
Boeuf : Suisse / France / Poulet : France / Suisse / Côte de bœuf : Espagne  
Escargots : France / Crevettes roses : Madagascar / Sériole : Japon / Huîtres : France  
Snow crab : Canada / Poulpe : Espagne / Thon saku : Vietnam  
Thon frais : Philippines / Japon / Bar : Grèce / France / Maigre : Grèce  
Crevettes : Argentine / Vietnam / Homard : Canada / Gambero Rosso : Italie

Tous les pains mentionnés ci-dessous sont d'origine Suisse :  
Baguettes, pain burger, pain lobster roll, croûtons, toasts, viennoiseries.  
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.