



LA MAISON DU BASSIN

À PARTAGER

BELLES TRANCHES DE FOIE GRAS 29
FICELLE TOASTÉE

ACCRAS DE CABILLAUD 19
SALSA CITRON VERT

RILLETTES DE THON 22
FAÇON VENTRESCA

TARAMA D'OURSIN ET SES TOASTS 16

CROQUE TRUFFE 17

BOTTE DE RADIS 14
BEURRE AU PIMENT D'ESPELETTE

ASSIETTE DE CHARCUTERIES 34

**HUITRE GRATINÉE D'UN BEURRE
DE PERSILLADE** 3,5
(À L'UNITÉ)

LES ENTRÉES

SALADE DE TOMATES ANCIENNES, MOZZARELLA DI BUFFALLA 20

TARTARE DE DAURADE 19
HUILE CITRONNÉE ET CRÈME D'ISIGNY AUX FINES HERBES

CARPACCIO D'ARTICHAUT 18
SAUCE RAVIGOTE

SALADE DE HARICOTS VERTS 19
TRUFFE ET PARMESAN

FINES TRANCHES DE VEAU 18
SAUCE TONNATO

SALADE DE CABÉCOU ET FRISÉE AU MIEL ET MOUTARDE 22

LES VIANDES

NOIX D'ENTRECÔTE 37
BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL, FRITES

NOTRE BURGER BLACK ANGUS 26
CHEDDAR ET COMPOTÉE D'OIGNONS, FRITES

SUPRÊME DE VOLAILLE 33
SAUCE SUPRÊME ET JUS CORSÉ,
PURÉE DE POMMES DE TERRE

LA CÔTE DE BŒUF MATURÉE 110
(1200GR À PARTAGER)
DEUX ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

VÉGÉTARIEN

**BELLE RAVIOLE D'ÉPINARD
CHAMPIGNON ET RICOTTA** 26

LES POISSONS

POULPE GRILLÉ 34
POMMES DE TERRE CONFITES À LA PROVENÇALE

PAVÉ DE CABILLAUD ROTI 28
PURÉE CRÉMEUSE, BEURRE BLANC OU SAUCE VIERGE

LINGUINE, TARTARE DE THON 27
HUILE D'OLIVE CITRONNÉE

FISH AND CHIPS 26
SAUCE TARTARE

POISSONS SELON ARRIVAGE

ACCOMPAGNEMENTS

**PURÉE MAISON, FRITES MAISON,
SALADE VERTE OU HARICOTS VERTS** 7

LES DESSERTS

ASSIETTE DE BREBIS 12
CONFITURE DE CERISE NOIRE

UN DESSERT AU CHOIX DU BUFFET 10

BUFFET DE DESSERTS À VOLONTÉ 18/pers