

LE BASTION CUISINE DE BORD DE MER



ENTRÉES

POTAGE DU JOUR 6 \$

Inspiration du Chef

CHAUDRÉE DE PALOURDES 10 \$

Soupe aux palourdes crémeuse avec lardons et oignons verts

SOUPE AUX POISSONS 10 \$

Morue et saumon, fumet de poisson

CARPACCIO DE BETTERAVES 13 \$

Betteraves jaunes et rouges, mousse de fromage de chèvre, pistaches torréfiées, caramel de vin rouge

GRAVLAX DE SAUMON 16.50 \$

Saumon mariné, parfumé au gin Radoune (O'Dwyer, Gaspé)

CALMARS FRITS 16.50 \$

Servis avec mayonnaise épicée

COQUILLE ST-JACQUES 17,50 \$

Pétoncles et homard, sauce au vin blanc, gratinée au parmesan

CRAB CAKE 17.50 \$

Croquettes de crabe frais servies avec mayonnaise Fabbrica

CASSOLETTE D'ESCARGOTS 16.50 \$

Épinards frais avec préparation à la crème, champignons, escargots, oignon, gratinée au cheddar et mozzarella râpés.
Servie avec croûtons et beurre de tomates séchées

TARTARE DE SAUMON 18.50 \$

Crème sure, relish de poivrons grillés, jus de citron, sambal oelek, oignons verts. Servi avec salade et croûtons

LE BASTION CUISINE DE BORD DE MER



BISTRO

FISH AND CHIPS 26 \$

Filets de morue, pâte à la bière servis avec frites, salade et sauce tartare

BURGER LE KING SIZE 25 \$

Pain brioché, bœuf, confiture de bacon, tomate, oignon rouge, fromage doux, mayonnaise, dijon et cornichon, servis avec frites et salade

BURGER VÉGÉTARIEN 22 \$

Galette de légumes, fromage Havarti, rondelle oignon, roquette acidulée

FETTUCCINI AI FUNGHI 24 \$

Fond de veau, pancetta, échalotes, mélange de champignons (Gaspésie sauvage), crème et persil

RIGATONI AUX 2 SAUMONS 26 \$

Crème, bacon, échalotes, fromage cheddar 2 ans, tomates, saumon frais, saumon fumé, ciboulette

FOIE DE VEAU SPÉCIAL JGS 23 \$

Sauce échalotes et vin rouge, oignons frits, bacon, purée de pommes de terre, légumes

JARRET D'AGNEAU À LA BIÈRE 32 \$

Jus de viande tomate à l'ail rôti et bière La Renard (Brasserie Le Ketch) servi avec purée de pommes de terre et légumes poêlés du moment

STEAK FRITES 32 \$

Haut de surlonge cuit sous-vide (10z) sauce à la bière IPA, moutarde et sirop d'érable. *Cuisson médium saignant seulement

JOUE DE BŒUF 41 \$

Joue de bœuf braisée et gratinée au fromage Vlimeux de la Fromagerie Le Mouton blanc, purée de pommes de terre, sauce au foie gras, légumes avec garniture de poireaux frits

LE BASTION CUISINE DE BORD DE MER



NOS SPÉCIALITÉS

FILET DE MORUE RÔTI 32 \$

Façon meunière servi sur riz et légumes poêlés

SALADE AU SAUMON 32 \$

Pavé de saumon poêlé sur salade garnie de légumes du jardin avec vinaigrette aux agrumes

FLÉTAN AU PIMENT D'ESPELETTE 39 \$

Pavé de flétan, sauce crémeuse au piment d'espelette servi avec salsa d'asperges, riz et légumes poêlés

ASSIETTE DU CAPITAINE DU FORT 64 \$

Coquille St-Jacques, crab cake, morue, pavé de saumon, moules, servi avec salade de homard, riz, légumes et beurre à l'ail

DESSERT

GÂTEAUX DOUBLE CHOCOLAT 8 \$

GÂTEAU EXTRÊME À L'ÉRABLE 8 \$

CRÈME BRÛLÉE AUX FRUITS DE LA PASSION 9 \$