

# 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 \$