

LE BASTION CUISINE DE BORD DE MER



ENTRÉES

POTAGE DU JOUR 6 \$

Inspiration du Chef

SALADE DU JARDIN 6 \$

Salade garni de légume du jardin avec vinaigrette aux agrumes

COCKTAIL DE CREVETTES 17 \$

Crevettes de l'atlantique servies avec sauce cocktail

CHAUDRÉE DE PALOURDES 10 \$

Soupe aux palourdes crémeuse avec lardons et oignons verts

SOUPE DE POISSON 10 \$

Fumet et poissons du jour

CARPACCIO DE BETTERAVES 13 \$

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

GRAVLAX DE SAUMON 16.50 \$

Saumon cuit au sel, lime et betteraves rouges, parfumé au gin Radoune (O'Dwyer, Gaspé)

CALMARS FRITS \$16.50 \$

Servis avec mayonnaise épicée ou sauce tartare

COQUILLE ST-JACQUES 17,50 \$

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

CRAB CAKE 17.50 \$

Croquettes de crabe frais servies avec mayo Fabbrica

CASSOLETTE D'ESCARGOTS 16.50 \$

Épinards frais avec préparation à la crème, champignons, escargots, oignon, gratinée au cheddar.

Servie avec croûtons et beurre de tomates séchées

TARTARE DE SAUMON 18.50 \$

Relish de poivrons grillés, zeste de citron, sambal oelek, oignons verts. Servi avec salade et croûtons

TARTARE DE BŒUF 18.50 \$

Chorizo, aïoli, échalote, persil, tabasco, parmesan.

Servi avec salade et croûtons

LE BASTION CUISINE DE BORD DE MER



BISTRO

BURGER VÉGÉTARIEN 22 \$

Galette de légumes, fromage Havarti, rondelle oignon, mesclun

FOIE DE VEAU SPÉCIAL JGS 23 \$

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

FETTUCINI AI FUNGHI 24 \$

Fond de veau, pancetta, échalotes, mélange de champignons (La Fonge de Val d'Espoir), crème et persil

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

FISH AND CHIPS 26 \$

Filets de morue, panure à la bière Le Ketch servis avec frites, salade et sauce tartare

RIGATONI AUX 2 SAUMONS 26 \$

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

JARRET D'AGNEAU À LA BIÈRE 32 \$

Jus de viande tomaté à l'ail rôti et bière La Renard (brasserie Le Ketch) servi avec purée de pommes de terre et légumes poêlés

BAVETTE DE BOEUF 32 \$

Bavette de bœuf Angus cuit sur le Grill avec sauce (bière moutarde et sirop d'érable)

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 METS SIGNATURES

SALADE AU SAUMON 27 \$

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

FILET DE MORUE RÔTI 32 \$

Façon meunière servi sur riz et légumes poêlés

FLÉTAN AU PIMENT D'ESPELETTE 39 \$

Pavé de flétan frais, sauce crémeuse au piment d'Espelette servi avec salsa à l'agrumes, riz et légumes poêlés

LE HOMARD THERMIDOR CLASSIQUE 56 \$

Gratiné, sauce béchamel, flambé au cognac

*offre saisonnière limitée

ASSIETTE DU CAPITAINE DU FORT 64 \$

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

**INFORMEZ-VOUS DE LA CRÉATION DU CHEF OFFERTE
LES VENDREDIS ET SAMEDIS SOIR**

DESSERT

GÂTEAU DOUBLE CHOCOLAT 8 \$

GÂTEAU EXTRÊME À L'ÉRABLE 8 \$

CRÈME BRÛLÉE DU CHEF 9 \$