

Menu

Le Basalte

Notre carte se décline en plusieurs temps forts tout au long de la journée :

*Focaccias & douceurs l'après-midi (14h – 17h),
Petites assiettes à partager en début de soirée (17h30 – 19h30),
et une sélection bistrot pour prolonger la soirée (19h30 – 21h30).*



À Partager

- 7 **Falafels**
Yaourt frais au citron galet 
- 11 **Truite de Langevin fumée** Tzatzíki
sur toast   
- 15 **Pièces de croque-monsieur**
mascarpone truffée  
-
- 11 **Finger exotique coco, passion, sarrasin** (sans lactose, sans gluten, vegan)
- 11 **Tartelette sarrasin, chocolat et perle de framboise** 
- 12 **Collection de financiers**
Chocolat, vanille, framboise  



Origine des poissons : Terres Australes, Madagascar, La Réunion

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Une liste est à votre disposition.

Prix nets TTC en euros – Service compris

Nos Sandwichs Foccacia

- 21 **Jambon blanc à l'os**
Tzatziki, émincé de chou, tomate, oignons
rouges, pesto verde & amande
- 22 **Gravlax de thon fumée**
Tzatziki, émincé de chou, tomate, oignons
rouges, pesto verde & amande
- 19 **Falafel et chèvre de Takamaka** 
Tzatziki, émincé de chou, tomate, oignons
rouges, pesto verde & amande

Accompagné de frites de patate douce ou salade

 Plat végétarien

Origine des viandes : France, Ecosse

Origine des poissons : Terres Australes, Madagascar, La Réunion

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Une liste est à votre disposition.

Prix nets TTC en euros – Service compris

Desserts

- | | | |
|----|--|--|
| 12 | Brioche perdue
crème glacée vanille bourbon
caramel beurre salé |  |
| 12 | Tiramisu
Mangue, passion et spéculoos |  |
| 12 | Tarte citron meringuée du Wood |  |
| | Boules de glace artisanales | |
| 3 | 1 boule | |
| 5 | 2 boules | |
| 7 | 3 boules | |

Nos plats sont « faits maison », élaborés sur place avec passion.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Une liste est à votre disposition. Notre équipe est à votre écoute pour tout renseignement.

Plats

- 24 **Salade Caesar Wood** 
poulet fermier croustillant, sucrine, oeuf mollet, anchois,
tomates cerises, bacon, parmesan, croûtons à l'ail, sauce
caésar
- 24 **La tomate burrata**  
déclinaison de tomates anciennes, basilic,
pignons de pin grillés, fleur de sel, huile d'olive AOP,
vinaigre balsamique blanc
- 25 **Tartare de thon aux agrumes et tarama** 
thon selon la pêche du jour,
oeufs de poisson sauvage
kadaif et amandes grillées
gel calamansi
- 32 **Onglet grillé** 
sabayon béarnaise,
accompagnement de frites maison et salade

Accompagnement au choix

Pommes de terre rôties
Cassolette de légumes de saison
Salade Mesclun
Frites de patate douce
Gratin du jour

 Plat végétarien

Origine des viandes : France, Ecosse

Origine des poissons : Terres Australes, Madagascar, La Réunion

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Une liste est à votre disposition.

Prix nets TTC en euros – Service compris

Desserts

- | | | |
|----|--|--|
| 12 | Brioche perdue
crème glacée vanille bourbon
caramel beurre salé |  |
| 12 | Tiramisu
Mangue, passion et spéculoos |  |
| 12 | Tarte citron meringuée du Wood |  |
| | Boules de glace artisanales | |
| 3 | 1 boule | |
| 5 | 2 boules | |
| 7 | 3 boules | |

Nos plats sont « faits maison », élaborés sur place avec passion.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Une liste est à votre disposition. Notre équipe est à votre écoute pour tout renseignement.