Carte Bar

Le Basalte

Horaires: 10h - 23h



Nos Sandwichs Foccacia

14H00 - 19H30 servis uniquement au bar

€

21 Poulet rôti

Tzatzíki, émincé de chou, tomate, oignons rouges, pesto verde & amande

22 Effiloché de Thon confit

Tzatzíki, émincé de chou, tomate, oignons rouges, pesto verde & amande

19 Falafels et chèvre de Takamaka 🗸

Tzatzíki, émincé de chou, tomate, oignons rouges, pesto verde & amande

Accompagnés 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



À Partager

17 H 3 0 - 19 H 3 0 servi uniquement au bar

€

7 **Falafels** Y yaourt frais au citron galet 9 pièces

月 %

Truite de Langevin fumée parfait aux poireaux, caviar 6 pièces

₫ ৯ ₩ 0

Pièces de croque-monsieur jambon de porc, mascarpone truffée 6 pièces ā &

9 **Beignets bringelles** miso, yuzu et sésame grillé *9 pièces*

% \\ \tilde{\pi} \\ \tilde{\phi}

7 Authentiques bouchons créoles poulet combava
 6 pièces





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

14 H 0 0 - 19 H 3 0 servis uniquement au bar

€

12 Brioche perdue

1 O&

crème glacée vanille bourbon caramel beurre salé

12 Tiramisu

A O&

mangue, passion et spéculos

12 Tarte citron meringuée du Wood

A 0 & 0

crémeux citron, sablé curcuma, gelée citron, meringue française

9 Gâteau patate

A C &

ganache vanille de bourbon *3 pièces*

9 Chips de tapioca

A

ganache aux agrumes perles de framboises 6 pièces

9 Collection de financiers

00 🗐 🔾

chocolat, vanille, framboise *9 pièces*

Coupe de glaces & sorbets artisanaux

3€ 1 boule

5€ 2 boules

8 € 3 houles

vanille, chocolat, coco, pistache, caramel, café noisette, letchi cassis, mangue passion, citron, letchi framboise, citron passion, glace Wood

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



Cocktails signature

€

16 WOOD SPRITZ

Aperol, Saint Germain, jus de passion, jus de pamplemousse, Prosecco (20cl) **Doux amer, léger, fruité**

16 **BOUCANIER**

Gin Vakoa, Saint Germain infusé à l'écorce de pamplemousse, jus de pamplemousse, jus de citron jaune, Champagne (20cl) Fumé, rafraîchissant

16 LA FOURNAISE

Rhum Isauthier ananas épicé, purée de passion, jus de citron, jus de cranberry, ananas toasté, piment (20cl) Fruité & épicé

18 YAKISUGI O

Whisky Nikka days infusé pomme & cannelle, sirop de Galabé, sirop hibiscus, jus de pomme, jus d'ananas, charbon végétal, blanc d'oeuf (20cl)

Gourmand & fruité



Cocktails classiques

€

12 APEROL SPRITZ

Aperol, eau gazeuse, prosecco (20cl)

16 PORNSTAR MARTINI

Vodka, purée de passion, sirop vanille, shot de Champagne (14cl)

12 DAIQUIRI

Rhum Isautier, jus de citron, sirop de canne (12cl)

14 EXPRESSO MARTINI

Vodka, liqueur de café, sirop de canne, café expresso Brésil (12cl)

12 MOSCOW MULE

Vodka, jus de citron, ginger beer (20cl)

12 LONDON MULE

Ti gin Vakoa, jus de citron, ginger beer (20cl)

14 NEGRONI

Ti gin Vakoa, Campari, vermouth (10cl)

12 CAÏPIRINHA

Cachaça, citron vert, sucre de canne (10cl)

14 BLOODY MARY

Vodka, jus de tomate, citron, sel de céleri, tabasco, sauce worcestershire(20cl)



Cocktails classiques

€

14 PIÑA COLADA

Rhum Barrik Isautier, purée de coco, jus d'ananas frais, sirop à la vanille, (20cl)

MAI TAI

Rhum blanc Isautier, rhum ambré, jus de citron, triple sec, sirop d'orgeat, sirop de canne (20cl)

14 OLD FASHIONED

Whisky, sucre de canne, Angostura (8 cl)

14 WHISKY SOUR (

Whisky, sirop de canne, jus de citron, blanc d'oeuf (12 cl)

14 PISCO SOUR C

Eau de vie péruvienne, sirop de canne, jus de citron, blanc d'oeuf (12 cl)

12 MARGARITA

Téquila, Triple sec, jus de citron (12 cl)

14 BASIL SMASH

Ti gin Vakoa, jus de citron, basilic frais, sirop de canne (12 cl)



Mocktails signature

€

SOBER CLUB Sober gin, jus de pomme, sirop de pêche jus de citron vert (12 cl)

Onctueux & acidulé

12 FLAMBOYANT

Sober rhum, jus d'ananas frais, jus de citron jaune, sirop d'hibiscus, pimento ginger beer (20cl) *Pimenté, acidulé et pétillant*

Les Sobers sont une alternative de boissons sans alcool Ils gardent la même expérience aromatique qu'un alcool traditionnel

Mocktails classiques

- virgin mojito (20cl)
- 12 VIRGIN BASIL SMASH (20CL)
- 12 **SOBER GIN TONIC** (20CL)
- virgin pina colada (20CL)



Spiritueux

€	RHUMS 4cl
15	Savanna le must
10	Isautier Barrik
10	IsautierBlanc traditionnel
15	Isautier 10 ans
20	Isautier Louis et Charles
25	Isautier Alfred
- (Plantation XO
16	
19	Plantation belice 2008
18	Plantation Mauritius 2013
26	Zacapa XO

WHISKIES & BOURBONS 4cl

16	Caol lla
18	Oban 14 ans
16	An Cnoc 12 ans
14	Templeton Rye
12	Buffalo Trace
12	Bushmills
16	Nikka From the Barre
18	Fagle Rare

Suppléments softs : jus de fruits, coca cola, schweppes tonic 2€ Supplément fever tree (3.50€)



Spiritueux

€	
	GIN 4cl
12	Tanqueray 10
14	Monkey 47
12	Ti gin Vakoa
12	Gin Mare
12	Citadelle
	COGNAC & EAU-DE-VIE 4cl
14	Deau VS
21	Deau XO
16	Eau-de-vie Nubausmer
	LIQUEURS & APÉRITIFS 4cl
6	Martini blanc (6cl)
6	Martini rouge (6cl)
	DI LON
8	Ricard (3cl)
8	Baileys
8	Get 27
14	Chatreuse verte

Suppléments softs : jus de fruits, coca cola, schweppes tonic 2 Supplément fever tree (3.50)



Vins au verre 12cl

€

Bulles

- 20 Champagne Chaumon Premier Cru Blanc De Blancs
- Champagne Christian Senez "Carte Blanche"
 Blanc de noirs brut

Blancs

- AOC Chablis -Chaude Ecuelle 2022
- 9 AOC Lirac Plateau du chênes 2023
- AOC Sancerre les monts damnés 2022
- 10 AOC Cadillac Château fayau 2013

Rosés

9 AOC Coteaux d'Aix en Provence - Val de Caire 2024

Rouges

- 9 AOC Lirac Plateau du chênes 2021
- AOC Haute côtes de nuits Bourgogne 2022
- AOC Chateauneuf du Pape Domaine Brechet 2021
- AOC Lalande de Pomerol 2019



Bière

Fischer tradition 33cl 5 Fischer tradition 50cl 7 Fischer Gold 33cl 6 Fischer Gold 50cl 8 Picaro Neipa 33cl 7 Picaro Neipa 50cl 9 Spot bouteille 4 ET 7 33cl 7 Bière sans alcool 25cl 6 Bière du moment 33cl 7

Bière du moment 50cl

Softs

9

Coca cola 30cl
 Coca cola Zéro 50cl
 Orangina 50cl
 Perrier 33cl
 Fever Tree Ginger beer 20cl
 Pimento Ginger beer 25cl
 Fever Tree tonic water 20cl

Eaux

- 4 Edena 1 L
- 5 Cilaos 1,25 L
- 2,5 Eau filtrée 1L
- 3 Eau filtrée gazeuse 1L



Barista

Nos cafés d'exceptions sont torréfiés à La Réunion par Café du Sud. Confectionnés par notre Barista.

- 4 **Expresso** (Brésil ou Ethiopie)
- 7 Double expresso
- 5 Café long
- 7 Capuccino
- 7 Latte Macchiato
- 14 IRISH COFFEE
 Whisky Bushmill's, expresso, chantilly, sucre
 (16 cl)

Thés

Notre collection de thés provient de la maison O thé

€

- 5 English Breakfast Thé noir
- 5 **Earl grey** *Thé noir bergamote*
- 5 **Sencha bio** *Thé vert du Japon*
- 5 Thé noir vanille
- 5 **Rooibos** *Sans théine*

