

# À LA CARTE

## ENTRÉES

<b>Œuf BIO parfait</b> ..... 9€ <i>Crème d'artichaut, crosnes, lard et oignon doux</i>
<b>Pain Bao, céleri laqué au ponzu</b> 🌿 ..... 8.5€ <i>Mayonnaise épicée, wakame au sésame</i>
<b>Tataki de thon</b> ..... 14€ <i>Haricots Tarbais, crémeux &amp; vinaigrette de piquillos</i>
<b>Foie gras mi-cuit brûlé</b> ..... 17€ <i>Pain soyeux toasté</i>

## PLATS

<b>Pavé de saumon laqué</b> ..... 24€ <i>Asperge, shiitake, soja &amp; graines de tournesol</i>
<b>Côte de cochon "fermière IGP" 300g</b> ..... 21€ <i>"Bruxelles" en chou aigre doux</i>
<b>Blanquette de légumes</b> 🌿 ..... 16€ <i>Bouillon agrumes et citronnelle</i> <i>Avec une garniture de votre choix</i>

## DESSERTS

<b>Bazalt Express</b> ..... 6.5€ <i>Deux douceurs sucrées - Thé ou Café</i>
<b>Pavlova Fenouil-Framboise</b> ..... 9€ <i>Vinaigrette gin-fenouil</i>
<b>Cookie gourmand, caramel, praliné</b> ..... 8.5€ <i>Glace vanille</i>
<b>Tarte Tatin, crème vanillée</b> ..... 8€ <i>Arlette croustillante, condiment "Capucine"</i>
<b>Dessert signature : Magma choco noisette</b> ..... 10€

## GARNITURES

À part, mais en accord !

<b>Pomme purée Bazalt</b>
<b>Dahl de duo de lentilles, légumes croquants</b>
<b>Frites de patate douce croustillantes aux épices</b>
<b>Cœur de sucrine gourmande</b>
<i>Garniture supplémentaire : 6€</i>

## SUGGESTION

Midi hors week-end

Formule Entrée / Plat - Plat / Dessert  
22 €

<b>Entrée</b> ..... 7,50€
<b>Poisson ou viande</b> ..... 18,50€
<b>Bazalt Express</b> ..... 6,50€ <i>Deux douceurs sucrées - Thé ou Café</i>

## GAUFREZ-VOUS !

Avec gourmandise

<b>Gaufre "Massena"</b> ..... 17€ <i>Saumon graylax, fondue d'artichaut, oeuf parfait crème "ail d'ours"</i>
---

## BAZALT EN FUSION

Surprenez-vous !  
Version originale ou twistée

Avec une garniture au choix

<b>Pommes amandine fondantes aux pieds de cochon</b> ..... 19€ <i>VO : Braisées au jus, fines herbes et noisettes</i> <i>Twistée : Fumées, poulpe grillé, condiment yuzu</i>
<b>Dos de cabillaud "Skrei"</b> ..... 26€ <i>VO : Mayonnaise bulot/wasabi</i> <i>Twistée : Boudin grillé, sauce civet, peps'fruits rouges</i>

## BAZALT S'ENFLAMME

Seul ou à plusieurs

Avec une garniture au choix

<b>Saucisse au couteau grillée</b> ..... 24.9€ <i>Echalote confite, laquage au paprika fumé</i> 400g
<b>Tranches d'entrecôte de veau "fermier"</b> ..... 26€ <i>Condiment "Romanesco" parfum de tomate-courge</i>
<b>Jarret d'agneau confit au jus - 350 g</b> ..... 33€ <i>Abricot moelleux et noix de cajou</i>
<b>Faux-filet de boeuf Normand - 250 g</b> ..... 30.5€ <i>Ail confit</i>



🌿 : plats végétariens

Prix nets services compris • Tableau des allergènes disponibles sur demande