

LE REVEIL BASTILLE

Menu du jour

Menu of the day

NOS FORMULES Our formulas

- | | |
|---|--------|
| • PLAT Main Course | 12,50€ |
| • [ENTREE + PLAT] ou [PLAT + DESSERT] | 14,90€ |
| [Starter + Main course] or [Main course + Dessert] | |
| • ENTREE + PLAT + DESSERT Starter + Main course + Dessert..... | 17,50€ |

Prix nets, service compris (Net prices - Inclusive of service charges)

ENTREES STARTERS

- **Tartare d'écrevisses** (*Crayfish tartar*)
- **Velouté de potiron maison** (*Creamy pumpkin soup*)
- **Antipastis : jambon cru & légumes grillées** (*Antipastis : raw ham & grilled vegetables*)

♦♦♦♦♦

PLATS MAIN COURSE

- **Filet de perche, crème & ciboulette, purée maison**
Fish fillet, chive cream sauce, mashed potatoes
- **Sauté d'agneau, tomates & olives, riz basmati**
Sautéed lamb, tomato & olives, rice basmati
- **Salade Thaï : émincé de bœufs & légumes grillés**
Thai salad (eminced of beef, grilled vegetables)
- **Bavette grillée, sauce au poivre ou échalotes, pommes de terre sautées**
Grilled Flank steak beef, pepper or shallots sauce, sautéed potatoes
- **Steak de saumon, salsa de tomates, purée de pommes de terre**
Salmon steak, salsa of tomatoes, mashed potatoes

♦♦♦♦♦

DESSERTS SWEETS

- **Tiramisu aux framboises** (*Raspberries Tiramisu*)
- **Sabayon de fruits** (*Sabayon of fruits*)
- **Moelleux caramel au beurre salé** (*Salter butter caramel cake*)
- **Crumble aux poires** (*Pears Crumble*)

Tous nos produits sont frais & nos plats sont « Fait Maison » !
All of our meals are prepared from fresh ingredients & all ou products are homemade !