

# LES BASSANS

PERROS-GUIREC

BRETAGNE

*Servi exclusivement au dîner*



## ENTRÉES

Hûîtres Béniguet n°3, mignonnette poivrée... et pomme Granny, huile mentholée	
• 6 pièces	17€
• 9 pièces	22€
Asperges blanches, hollandaise à l'ail des ours, pesto, anchois et ail noir <i>(déclinable en version végétarienne)</i>	18€
Ceviche classique, leche del tigre, pomme, céleri et kiwi	20€

## PLATS

Feuilleté croustillant d'Armor, langoustines et sa bisque, légumes de saison, risotto au Ty Gallen Fermier <i>(déclinable en version végétarienne)</i>	36€
Retour de pêche nacré, émulsion iodée au beurre d'algues, coquillages de saison, mousseline de chou-fleur	30€
Poitrine de cochon confite puis braisée, sauce barbecue maison, frite de polenta aux pruneaux	32€

## DESSERTS

Assortiment de fromages bretons	18€
Île Tomé, caramel beurre salé maison, crème anglaise, sarrasin soufflé caramélisé	16€
Soupe de fraises de Plougastel infusée aux algues, glace lait ribot, laitue de mer confite	16€
Millefeuilles en tuiles chocolat noir, praliné noisette, glace vanille	18€

## MENU ENFANT (JUSQU'À 11 ANS)

Filet de volaille <i>ou</i> poisson du jour, pomme purée <i>ou</i> pâtes 2 boules de glace du moment Jus de pomme local ou sirop <i>(fraise, grenadine, menthe, citron, orgeat)</i>	23€
---	-----

Prix nets et service compris. Si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire, merci d'en informer un membre de l'équipe lors de votre commande.

Viandes d'origine France

# LES BASSANS

PERROS-GUIREC

BRETAGNE



## MENU TALI

*Servi exclusivement au déjeuner du jeudi au dimanche*

ENTRÉE & PLAT - 38€

PLAT & DESSERT - 38€

ENTRÉE, PLAT & DESSERT - 55€

Amuse-bouches

\*\*\*

Asperges blanches, hollandaise à l'ail des ours, pesto, anchois  
et ail noir

*(déclinable en version végétarienne)*

*ou*

6 huîtres de Béniguet n° 3, mignonnette poivrée... et pomme  
Granny, huile mentholée

\*\*\*

Retour de pêche nacré, émulsion iodée au beurre d'algues,  
coquillages de saison et mousseline de chou-fleur

*ou*

Poitrine de cochon confite puis braisée, sauce barbecue maison,  
frite de polenta aux pruneaux

\*\*\*

Assortiment de fromages bretons

*(Supplément 18€)*

\*\*\*

Soupe de fraises de Plougastel infusée aux algues, glace ribot,  
laitue de mer confite

\*\*\*

Mignardises

Prix nets et service compris. Si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire,  
merci d'en informer un membre de l'équipe lors de votre commande.

Viandes d'origine France

# LES BASSANS

PERROS-GUIREC

BRETAGNE



## BLANC

		14cl	75cl
Luberon - Domaine de Fontenille	2024	10€	42€
Luberon - Domaine de Fontenille - Cuvée Alphonse	2023	14€	54€
Bourgogne - Chablis - Domaine Christophe et Fils	2023		80€
Bourgogne - Macôn - Terroirs du Maconnais	2024		84€
Bourgogne - Puligny Montrachet - Jopseph Pascal	2021		162€
Bourgogne - Meursault - Le Limozin - Xavier Monnot	2020		184€
Rhône - Condrieu - Les Grandes Chaillées - Domaine du Monteillet - Stéphane Montez	2023		130€
Rhône - Condrieu - Maison Castel - Au delà de la Brume	2023		132€
Rhône - Saint Joseph - Domaine du Monteillet	2024		92€
Languedoc - "Lucie" - Clos Roca	2025	13€	52€
Loire - Pouilly fumé - Domaine Antoine de la Farge	2023	16€	66€
Loire - Sancerre "Chavignol" - Domaine Delaporte	2023	19€	79€
Loire - Anjou blanc - Domaine Haute Perche	2025		50€

## ROUGE

		14cl	75cl
Luberon - Domaine de Fontenille	2023	10€	42€
Luberon - Domaine de Fontenille - Cuvée Alphonse	2022	14€	54€
Loire - Bourgueil - Domaine Audebert et Fils	2024	12€	46€
Bourgogne - Côtes d'Or - Domaine Bart	2023	16€	64€
Bourgogne - Gevrey Chambertin - Château Marsannay	2019		142€
Bourgogne - Beaune - 1er cru - Les Toussaints - Xavier Monnot	2021		170€
Bordeaux - Pauillac - Château Grand Puy Ducasse	2016		138€
Bordeaux - Côtes de Bourg - Château Tour de Guiet	2018		80€
Bordeaux Saint-Emilion Grand Cru classé - Château Mangot	2021		110€
Languedoc - Terrasse du Larzac - Mas des chimères	2023		58€
Rhône - Crozes-Hermitage - Domaine Rousset	2023	15€	58€
Rhône - Châteauneuf-du-Pape - La Croze - La Celestière	2021		98€
Rhône - Saint Joseph - Domaine du Monteillet	2023		92€

Prix nets et service compris. Si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire, merci d'en informer un membre de l'équipe lors de votre commande.

Viandes d'origine France

# LES BASSANS

PERROS-GUIREC

BRETAGNE



## ROSÉ

		14cl	75cl
Luberon - Domaine de Fontenille	2024	9€	36€
Luberon - Domaine de Fontenille - Cuvée Alphonse	2023	12€	46€

## CHAMPAGNES ET PÉTILLANTS

		14cl	75cl
Veuve Clicquot - Brut Carte Jaune		19€	98€
Veuve Clicquot - Brut Rosé			145€
Veuve Clicquot - La Grande Dame - Cuvée 2018			250€
Luberon - Domaine de Fontenille - Les Impatients Blanc		12€	46€
Luberon - Domaine de Fontenille - Les Impatients Rosé		12€	46€
Luberon - Domaine de Fontenille - Antoinette - Sans Alcool		12€	59€

Prix nets et service compris. Si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire, merci d'en informer un membre de l'équipe lors de votre commande.

Viandes d'origine France