



Assiettes à partager

Croquettes de patates douces romarin, sauce gorgonzola (unité)	2,5
Aubergines marinées, crème de citron confit, menthe	11
Carpaccio poisson*, ajo blanco crème amandes, ail, raisins secs	13
Filets d'anchois de cantabrie	11
Pesto vert, concombres, pêches lacto-fermentées, fromage brebis	10
Cecina boeuf séché de rubia gallega	11
Flatbread à l'huile d'ail (pain en accompagnement)	3

Pizzas au levain

Mozzarella, coulis de poivron, tomates séchées, coppa, ciboulette	16
Tomate cerises, mozzarella, basilic, parmesan, huile d'olive	13
Crème betterave, câpres, olives kalamata, mozzarella, ciboulette	17
Tomate rouge, mozzarella, charcuterie de porc au piment, basilic	16
Tomate jaune, filets d'anchois de cantabrie, burrata, basilic	18

poisson du jour : varie en fonction de la pêche et des disponibilités,
poissons frais de méditerranée*

Desserts

Gâteau mousse d'abricots, biscuit amandes-romarin, pistaches	8
Panna cotta verveine, pêches, crumble aux amandes	8
Gâteau à l'orange imbibé au sirop d'agrumes	8

À boire avec les desserts

Rancio doux / ambré / sec	8
Bulles	6
Limoncello artisanal	6
Caviarcello / Yuzucello artisanal	9
Café expresso Costa-rica-Ethiopie	2
Café filtre Colombie (min 4 pers, 15 min de préparation)	4

Tous les plats sont cuisinés sur place avec des ingrédients issus de petits producteurs. Notre pâte a fermenté naturellement pendant plusieurs jours, elle est souple et humide et se mange avec des couverts. En 2022, le guide parisien Le Fooding place BASTON dans son palmarès des « 10 tables préférées où s'attabler ».

L'information sur les 14 allergènes pouvant être contenus dans nos plats est à votre disposition au comptoir.