

Dimanche 22 Juillet 2018

LA CUISINE DU MARCHÉ

APÉRITIFS

Été Parisien 10cl	7.8
Bourbon, liqueur de vanille, Fruits de la passion	
Made in Bastide 12cl	7.8
Limoncello, Martini dry, Schweppes	
Spritz Médicis 12cl	7.8
Crémant et Apérol	
Americano 12cl	11
Champagne aoc 12cl	10.5
Henri Abelé	
Kir au vin blanc 12cl	6
cassis, mûre, pêche, framboise	
Kir Royal 12cl	12
cassis, mûre, pêche, framboise	
Martini 4cl	6
rouge, blanc, dry	
Pastis 4cl	8
Henri Bardouin	
Verre de Muscat 12cl	6

WHISKIES

Jack Daniels ou J&B 4cl	9
Four Roses ou Aberlour 4cl	12
Lagavulin ou Oban 4cl	14

BIÈRES

Bière pression 25cl	6
Bière artisanale 33cl	6.5
blonde ou ambré	

EAUX MINÉRALES

Vittel, Perrier Bleu 100cl	5.5
Chateldon 75cl	6.5
San Pellegrino 75cl	5.5
Vittel, Perrier Bleu 50cl	4

BOISSONS FRAÎCHES

Sodas 33cl	6
Coca Cola / Zero / Schweppes Tonic ou Agrume / Perrier Vert	
Jus de fruits bio Zenat 20cl	5.9
mangue, poire, jus de légumes, pomme kiwi	

BOISSONS CHAUDES

Décaféiné, Café	3
Thé, Infusion	5.5

MENU ENFANT 14€

1 Plat + 1 Dessert + 1 Boisson
Bavette, ou Filet de poissons blanc
• Moelleux au chocolat ou Glaces parfum au choix
• Coca-Cola, Jus de pomme, Jus d'orange, 1/2 Vittel ou 1/2 Perrier

ENTRÉES

LES ENTREES A 7€

De notre menu Bastide

Chiffonnade de jambon San Daniele, marmelade d'oignons rouges 9

Carpaccio de veau "Vitello tonato" 9

Artichauts Breton, Buratina, melon et San Daniele 12

PLATS

LES PLATS A 19€

De notre menu Bastide

Risotto aux artichauts, petits légumes croquants et parmesan 19

Filet mignon de porc, patates douces rissolées jus de veau 23

Pavé d'espadon à la plancha, salade de légumes grillés et vierge à la framboise 25

DESSERTS

LES DESSERTS A 7€

De notre menu Bastide

Tome des Bauges de la coopérative du Beaufortin confiture de myrtilles sauvages 8

Millefeuille façon Bastide Odéon « fait minute » à la vanille Bourbon 8

Café gourmand 8

Eclair framboise à la vanille 8

Coulant au chocolat amer « Valrhona » Glace noisette du Piemont 8

NOS VINS AU VERRE

	12cl	50cl
■ IGP Côtes de Gascogne Bio Domaine de Joÿ, "l'Esprit" 2017	3.5	12
■ Loire Menetou-Salon Bio, Domaine Gilbert 2017	8	28
■ Bourgogne Bio, Chablis Vieilles Vignes, Domaine Brocard 2016	9	32
■ Bordeaux Château Bordes Quancard 2014	3.5	12
■ Brouilly Domaine Crêt des Garanches 2016	6	22
■ Malbec de Cahors, Haute Serre 2014	7	21
■ Bourgogne, Marsannay Chanson 2014	11	38
■ Languedoc, Domaine La Sapiniere 2017	4	14
■ Côtes de Provence Bio Domaine des Peirecèdes, 2017	6	20



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Allergènes et Origine des viandes : consultez l'information disponible à l'accueil.

Les glaces nous sont fournies par la Maison Pedone. Les fromages affinés proviennent de la coopérative laitière du Beaufortin.

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques.

Dimanche 22 Juillet 2018

MENU DE LA BASTIDE

Entrée, Plat ou Plat, Dessert 24€

Entrée, Plat, Dessert 29€

ENTRÉES

Gaspacho de tomate Marmande et chèvre frais
Bouchée d'Espadon mariné au piment d'Espelette
légumes grillés à la sarriette
Assiette de poivrons marinés
mozzarella Di Bufala
Millefeuille tiède aux aubergines grillées façon Riviera

PLATS

Pavé de lieu au four, tombée de fenouil
et épinard, emulsion de crustacés
Colin, Morue et Rascasse en Bouillabaisse,
croûtons et aioli
Mesclun de salades, Magret de canard fumé,
tomates marinées, vinaigrette aux agrumes et poire Williams
Bavette d'ailou Black Angus
Ecrasée de pommes de terre

DESSERTS

Nougat de Roquefort
et chutney aux fruits secs
Clafoutis aux abricots glace lait d'amande
Nage de melon au lait de coco, sorbet framboise
Pêches rôties au basilic, glace fromage blanc
Glace et Sorbet de la Maison Pédonne
(préparation artisanale)
Citron, Vanille, Noisette, Pêche de vigne, Menthe, Mirabelle, Orange sanguine, Myrtille

Disponible également au déjeuner

Notre Menu Parlementaire à 19€90
Entrée, Plat ou Plat, Dessert

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Allergènes et Origine des viandes : Consultez l'information disponible à l'accueil.
Les glaces nous sont fournies par la Maison Pédonne. Les fromages affines proviennent de la coopérative laitière du Beaufortin.
Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques.

