

Dimanche 22 Avril 2018

LA CUISINE DU MARCHÉ

ENTRÉES

Les entrées de notre menu 7

Chiffonnade de jambon San Daniele, marmelade d'oignons rouges 8

Encornets farcis à la provençale, Caponata et câpres à queue 9

Terrine de foie gras de canard maison, Chutney de mangue 15

Asperges violettes des Landes, œuf mollet cassé aux herbes fraîches 14

PLATS

Les plats de notre menu 19

Plat Végétarien 19

Tronçon de lotte en blanquette petits légumes 25

Belles Gambas "Black Tiger" à la plancha, risotto crémeux (5 pièces) 26

Entrecôte "Black Angus" 350gr snacké, sauce aux morilles, écrasée de pommes de terre aux herbes de la garrigue 28

DESSERTS

Assortiments de fromages, confiture de myrtilles sauvages (Fromage de la coopérative du Beaufortin) 8

Les desserts de notre menu 7

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

Tartelette à l'orange, sorbet orange sanguine 8

Sorbet citron au Limoncello 8

Café gourmand 8

APÉRITIFS

Kir au vin blanc 12cl 6
cassis, mûre, pêche, framboise

Kir Royal 12cl 12
cassis, mûre, pêche, framboise

Spritz Médicis 12cl 7.8
Crémant et Apérol

Made in Bastide 12cl 7.8
Limoncello, Martini dry, Schweppes

Champagne aoc 12cl 10.5
Henri Abelé

Americano 12cl 11

Martini 4cl 6
rouge, blanc, rosé

Porto rouge ruby 4cl 6

Pastis 4cl 8
Henri Bardouin

Verre de Muscat 12cl 6

Bordeaux, Domaine Cadillac (moelleux) 2016 5.50

WHISKIES

Blended 4cl 9

Single malt 4cl 14

Bourbon 4cl 14

BIÈRES

Bière pression 25cl 6
Stella Artois

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

Coca-Cola 33cl 6

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, Poulet

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 San Pellegrino

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
■ Vallée du Rhône Saint-Joseph, Domaine Chapoutier 2015	9.5	30
■ 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 Avril 2018

MENU DE LA BASTIDE

Entrée, Plat ou Plat, Dessert 24€

Entrée, Plat, Dessert 29€

ENTRÉES

Entrée du jour : Sardines marinées façon Collioure,
légumes grillé à la sarriette
Millefeuille tiède aux aubergines grillées façon Riviera
Couteaux gratinés au Parmesan et basilic
Bouquet de mâche
Terrine de foies de volaille, lard et pruneaux

PLATS

Colin, Dorade et Rascasse en Bouillabaisse,
croûtons et aioli
Pavé de Morue fraîche
sauce anchoïade
étuvée de légumes de saison et coques
Bavette d'ailou Black Angus
Écrasée de pommes de terre
Fricassée de poulet du Sud-Ouest
au vin de Côtes de Gascogne, risotto crémeux

DESSERTS

Nougat de Roquefort
et chutney aux fruits secs
Glace et Sorbet artisanale de la Maison Pédonne
Maître Glacier
Citron, Vanille, Cerise, Orange Sanguine, Noisette, Goyave, Mandarine, Framboise
Moelleux au chocolat amer « Valrhona » .
Glace noisette du Piémont
Nage de fraises à la noix de coco et citronnelle
sorbet citron vert

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 affrimes proviennent de la coopérative laitière du Beaufortin.
Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques.



Disponible également au déjeuner

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