

APÉRITIFS

Kir au vin blanc 12cl cassis, mûre, pêche, framboise	6
Kir Royal 12cl cassis, mûre, pêche, framboise	12
Spritz Médicis 12cl Crémant et Apérol	7.8
Made in Bastide 12cl Limoncello, Martini dry, Schweppes	7.8
Champagne aoc 12cl Henri Abelé	10.5
Americano 12cl	11
Martini 4cl rouge, blanc, rosé	6
Porto rouge ruby 4cl	6
Pastis 4cl Henri Bardouin	8
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 Stella Artois	6
Bière artisanale 33cl blonde ou ambré	6.5

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 mangue, poire, jus de légumes, pomme kiwi	5.9

BOISSONS CHAUDES

Décaféiné, Café	3
Thé, Infusion	5.5

MENU ENFANT

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	14€
--	-----

Dimanche 22 Avril 2018

LA CUISINE DU MARCHÉ

ENTRÉES STARTERS

Les entrées de notre menu 7

Starters from our menu

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

Thinly-sliced San Daniele ham,

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

Provence-style stuffed squids,

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

Homemade duck foie gras terrine,

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

Purple asparagus from Landes,

PLATS MAIN COURSES

Les plats de notre menu 19

Main courses from our menu

Plat Végétarien 19

Vegetarian dish

Tronçon de lotte en blanquette petits légumes 25

Piece of monkfish as a blanquette stew

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

Large « Black Tiger » gambas à la plancha,

Entrecôte "Black Angus" 350gr snacké, sauce aux morilles, écrasée de pommes de

terre aux herbes de la garrigue 28

Lightly-seared « Black Angus l » 350gr rib steak, morel sauce,

DESSERTS DESSERTS

Les desserts de notre menu 7

Desserts from our menu

Tome des Bauges, confiture de myrtilles sauvages (Fromage de la coopérative du

Beaufortin) 8

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

Bastide Odéon's mille-feuilles "made to order"

Tartelette à l'orange, sorbet orange sanguine 8

Orange tartlet, blood orange sorbet

Sorbet citron au Limoncello 8

Lemon sorbet with Limoncello

Café gourmand 8

Coffee with gourmet desserts

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 Sapinière 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€

Starter, Main course or Main course, Dessert

Entrée, Plat, Dessert 29€

Starter, Main course, Dessert

ENTRÉES STARTERS

- Entrée du jour : Sardines marinées façon Collioure,**
légumes grillé à la sarriette
- Millefeuille tiède aux aubergines grillées façon Riviera**
Riviera-style warm grilled eggplant mille-feuilles
- Couteaux gratinés au Parmesan et basilic**
Bouquet de mâche
Razor clams topped with grilled Parmesan and basil
- Terrine de foies de volaille, lard et pruneaux**
Poultry liver, bacon and prunes terrine

PLATS MAIN COURSES

- Plat du jour : Rognon de veau pôelé, sauce vin rouge**
champignons
Today's special: Pan-fried veal kidney, red wine sauce
- Bavette d'ailou Black Angus**
Ecrasée de pommes de terre
Black Angus top sirloin steak
- Colin, Dorade et Rascasse en Bouillabaisse,**
croûtons et aioli
Coley, Sea Bream and Scorpion fish Bouillabaisse stew,
- Pavé de Morue fraîche**
sauce anchoïade
étuvée de légumes de saison et coques
Thick fillet of fresh salt cod

DESSERTS DESSERTS

- Nougat de Roquefort**
et chutney aux fruits secs
Roquefort nougat
- Glace et Sorbet artisanale de la Maison Pédonne**
Maître Glacier
Citron, Vanille, Cerise, Orange Sanguine, Noisette, Goyave, Mandarine, Framboise
Lemon, Vanilla, Cherry, Blood Orange, Hazelnut, Guava, Tangerine, Raspberry
- Moelleux au chocolat amer « Valrhona » .**
Glace noisette du Piemont
"Valrhona" bitter chocolate moist cake
- Nage de fraises à la menthe**
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