

APÉRITIFS

Emeraude 10cl	7.8
Manzana Verde, Pulco citron, Sirop kiwi	
Été Parisien 10cl	7.8
Bourbon, liqueur de vanille, Fruits de la passion	
Made in Bastide 10cl	7.8
Limoncello, Vodka, Schewppes	
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 / Schwepps 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

Mardi 21 Août 2018

LA CUISINE DU MARCHÉ

ENTRÉES STARTERS

LES ENTREES A 7€

De notre menu Bastide

Gambas rôties à la coriandre, tomates ananas, et mesclun de salade 14
Coriander-roasted prawns, pineapple tomatoes,

Chiffonnade de jambon San Daniele, marmelade d'oignons rouges 9
Thinly-sliced San Daniele ham,

Figues rôties au miel et magret fumé et mesclun de salade 9
Honey-roasted figs and smoked duck breast and salad mix

Gaspacho de tomate Marmande et chèvre frais 9
Marmande tomato gazpacho and fresh goat's cheese

PLATS MAIN COURSES

LES PLATS A 19€

De notre menu Bastide

Pavé d'espadon à la plancha, sauce vierge cocos de Paimpol 19
Swordfish fillet à la plancha, virgin sauce

Gambas rôties à la coriandre, tomates ananas et mesclun de salade 23
Coriander-roasted prawns, pineapple tomatoes

Picatta de veau et Linguine au pistou 19
Veal picatta and Linguine with pesto

Rumsteack de gigot d'agneau rôti, jus au romarin et tian de légumes 26
Roasted leg of lamb rump steak, rosemary gravy

DESSERTS DESSERTS

LES DESSERTS A 7€

De notre menu Bastide

Tomme de chèvre des Pyrénées confiture de myrtilles sauvages 8
Tomme goat cheese from The Pyrenees

Millefeuille façon Bastide Odéon « fait minute » à la vanille Bourbon 8
Bastide Odéon's mille-feuilles "made to order"

Coulant au chocolat amer « Valrhona » Glace noisette du Piémont 8
"Valrhona" bitter chocolate lava cake

Café gourmand 8

Coffee with gourmet desserts

Clafoutis aux mirabelles 8

Mirabelle plum clafoutis

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
■ 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.

Mardi 27 Août 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

Tomates Ananas rôties aux vinaigre de framboise
et mozzarella di Bufala

Roasted pineapple tomatoes with raspberry vinegar

Bouchée d'Espadon mariné au piment d'Espelette

légumes grillés à la sarriette

Bite of Swordfish in Espelette chili pepper marinade

Millefeuille tiède aux aubergines grillées façon Riviera

Riviera-style warm grilled eggplant mille-feuilles

Poivrons marinés, chèvre frais, melon et San Daniele

Marinated sweet peppers, fresh goat's cheese, melon and San Daniele ham

PLATS MAIN COURSES

PLAT DU JOUR : Dos de Canette aux figes

écrasé de pommes de terre aux herbes

TODAY'S MAIN COURSE: Fig Duckling Loin

Risotto aux fèves, petits légumes croquants, parmesan

et coulis de basilic

Risotto with fava beans, crunchy baby vegetables, Parmesan cheese

Filet de Daurade Royale à la plancha,

barigoule de fenouil et coulis de courgettes

Fillet of Gilthead Sea bream à la plancha,

Rascasse, Cabillaud et Lieu noir en Bouillabaisse,

croûtons et aioli

Scorpion fish, Cod and Coalfish Bouillabaisse stew,

DESSERTS DESSERTS

Tiramisu coco Rhum

Coconut rum tiramisu

Nage de melon au lait de coco, sorbet framboise

Melon in coconut nage, raspberry sorbet

Soupe de pêche à l'aneth et sorbet verveine

Peach soup with dill and verberna sorbet

Glace et Sorbet de la Maison Pédonne

(préparation artisanale)

Citron, Vanille, Noisette, Pêche de vigne, Menthe, Framboise

Lemon, Vanilla, Hazelnut, Vineyard peach, Mint, Raspberry

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

