

## APÉRITIFS

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

## WHISKIES

<b>Jack Daniels ou J&amp;B</b> 4cl	9
<b>Four Roses ou Aberlour</b> 4cl	12
<b>Lagavulin ou Oban</b> 4cl	14

## BIÈRES

<b>Bière pression</b> 25cl	6
----------------------------	---

## EAUX MINÉRALES

<b>Vittel, Perrier Bleu</b> 100cl	5.5
<b>Chateldon</b> 75cl	6.5
<b>San Pellegrino</b> 75cl	5.5
<b>Vittel, Perrier Bleu</b> 50cl	4

## BOISSONS FRAÎCHES

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

## BOISSONS CHAUDES

<b>Décaféiné, Café</b>	3
<b>Thé, Infusion</b>	5.5

## MENU ENFANT

14€

<b>1 Plat + 1 Dessert + 1 Boisson</b>
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

Lundi 18 Juin 2018

# LA CUISINE DU MARCHÉ

## ENTRÉES STARTERS

### LES ENTREES A 7€

De notre menu Bastide

**Chiffonnade de jambon San Daniele**, marmelade d'oignons rouges 8  
Thinly-sliced San Daniele ham,

**Poêlée de girolles en persillade** 8

**Artichauts Breton, burratina, melon** et San Daniele 9  
Brittany artichokes, burratina, melon

**Asperges violettes des Landes**, œuf mollet cassé aux herbes fraîches 14  
Purple asparagus from Landes,

**Terrine de Foie gras de canard** 14  
Duck Foie gras terrine

## PLATS MAIN COURSES

### LES PLATS A 19€

De notre menu Bastide

**Plat Végétarien : Risotto aux artichauts** et petits légumes croquants 19  
Vegetarian Dish: Risotto with artichokes

**Pavé de barbut, fenouil au reglisse et sauce vierge** 22  
Thick fillet of brill, fennel with liquorice and virgin sauce

**Belles Gambas "Black Tiger" à la plancha (5 pièces)** risotto au parmesan 26  
Large King Shrimps "Black Tiger" à la plancha (5 pieces)

**Entrecôte "Black Angus" 350gr snackée, sauce aux morilles** écrasée de pommes de terre aux herbes de la garrigue 28  
Lightly-seared "Black Angus" rib steak (350gr), morel sauce

## DESSERTS DESSERTS

### LES DESSERTS A 7€

De notre menu Bastide

**Tome des Bauges de la coopérative du Beaufortin** confiture de myrtilles sauvages 8  
Tome des Bauges cheese from Beaufortin cooperative

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

**Nage de fraises du Périgord à la menthe et son sorbet** 8  
Strawberries from Périgord à la nage, with mint and its sorbet

**Café gourmand** 8  
Coffee with gourmet desserts

## NOS VINS AU VERRE

	12cl	50cl
■ <b>IGP Côtes de Gascogne Bio</b> Domaine de Joÿ, "l'Esprit" 2017	3.5	12
■ <b>Loire</b> Menetou-Salon Bio, Domaine Gilbert 2017	8	28
■ <b>Bourgogne Bio</b> , Chablis Vieilles Vignes, Domaine Brocard 2016	9	32
■ <b>Bordeaux</b> Château Bordes Quancard 2014	3.5	12
■ <b>Brouilly</b> Domaine Crêt des Garanches 2016	6	22
■ <b>Malbec de Cahors, Haute Serre</b> 2014	7	21
■ <b>Vallée du Rhône</b> Saint-Joseph, Domaine Chapoutier 2015	9.5	30
■ <b>Languedoc, Domaine La Sapinière</b> 2017	4	14
■ <b>Côtes de Provence Bio</b> 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.

Lundi 18 Juin 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

**Millefeuille tiède aux aubergines grillées façon Riviera**

Riviera-style warm grilled eggplant mille-feuilles

**Terrine de lapin au lard et figue**

pickles de légumes

Rabbit terrine with bacon and fig

**Sardines marinées façon Collioure,**

légumes grillés à la sarriette

Collioure-style marinated pilchards,

**Carpaccio de veau "Vitello tonnato", tomates ananas**

"Vitello tonnato" veal carpaccio, pineapple tomatoes

## PLATS MAIN COURSES

**PLAT DU JOUR : Côte de cochon fermier à la moutarde**

printanière de légumes

TODAY'S MAIN COURSE: Free-range pork rib with mustard

**Pavé de morue rôti, couscous de légumes**

Roasted salt cod fillet, vegetable couscous

**Colin, Morue et Rascasse en Bouillabaisse,**

croûtons et aioli

Coley, Salt cod and Scorpion fish like a bouillabaisse,

**Bavette d'aloïau Black Angus**

Ecrasée de pommes de terre

Black Angus top sirloin steak

**Risotto aux girolles, petits légumes**

croquants et parmesan

**SALADE DU MOMENT : Salade croquante, burratina,**

pickles de légumes et tomates de Marmandes

SEASONAL SALAD: Crispy lettuce, burratina,

## DESSERTS DESSERTS

**Nougat de Roquefort**

et chutney aux fruits secs

Roquefort nougat

**Coulant au chocolat amer « Valrhona » .**

Glace noisette du Piemont

"Valrhona" bitter chocolate lava cake

**Nage de melon au coco, sorbet framboise**

Melon "à la nage" with coconut milk, raspberry sorbet

**Crème brûlée caramel**

**Glace et Sorbet artisanale de la Maison Pédonne**

Maître Glacier

Citron, Vanille, Orange Sanguine, Noisette, Mangue, Framboise, Goyave

Lemon, Vanilla, Blood Orange, Hazelnut, Mango, Raspberrv, Guava

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

