

APÉRITIFS

RED DETOX 12cl	8
Cranberry, Orange, Grenadine, Pulco, Fruits de la Passion	
EMERAUDE 12cl	7.8
Manzana Verde, Pulco, Sirop kiwi	
ETE PARISIEN 12cl	7.8
Bourbon, liqueur de vanille, Fruits de la passion	
MADE IN BASTIDE 12cl	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	

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	

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

LA CUISINE DU MARCHÉ

ENTRÉES

Endive snackée, bechamel au chèvre, chips de jambon San Daniele	8
Rémoulade de choux, magret fumé et figes	8
Salade tiède de betterave confite et chèvre frais	8
Velouté de butternut et chorizo à l'huile de cacahuètes grillées	8
Chiffonnade de jambon San Daniele, marmelade d'oignons rouges	9
Millefeuille tiède aux aubergines grillées façon Riviera	9

PLATS

Filet de Dorade à la plancha, fondue de poireaux , emulsion citronnelle	19
Bavette Black Angus poêlée, écrasée de pommes de terre persillées	19
Pavé de cabillaud rôti, cocos de Paimpol au pesto salade de fines herbes	20
Echine de porcelet à la grenade, lentilles aux girolles	21
Lieu, Colin et Rascasse en Bouillabaisse, croûton & aioli	22
Filet de canette aux 4 épices, légumes racines	23
Gambas à la plancha, risotto crémeux	27

DESSERTS

Coulant au chocolat amer « Valrhona » Glace noisette du Piémont	7
Sorbet citron au Limoncello	8
Ananas rôti au coulis de basilic, sorbet framboise	8
Millefeuille façon Bastide Odéon « fait minute » à la vanille Bourbon	9
Glace et Sorbet de la Maison Pédonne (préparation artisanale)	9
Citron, Vanille, Menthe, Fromage blanc, Praliné, Noisette	
Café gourmand	9

NOS VINS AU VERRE

	12cl	50cl
■ IGP Côtes de Gascogne Bio 2017 Domaine de Joÿ, "l'Esprit"	4	12
■ Gerard Bertrand 2015 Languedoc AOC	7	23
■ Château Bordes Quancard 2014 Bordeaux	4	12
■ Chinon, Domaine La Closerie 2016 Val de Loire	7	23
■ Gerard Bertrand 2015 Languedoc AOC	7	23
■ Languedoc, Domaine La Sapiniere 2017	4	14



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.

Mercredi 9 Janvier 2019

MENU DE LA BASTIDE

Entrée, Plat ou Plat, Dessert 24€

Entrée, Plat, Dessert 29€

ENTRÉES

- Velouté de butternut et chorizo 8**
à l'huile de cacahuètes grillées
- Salade tiède de betterave confite et chèvre frais 8**
- Millefeuille tiède aux aubergines grillées façon Riviera 9**
- 9 Escargots de Bourgogne persillé**

PLATS

- PLAT DU JOUR : Fricassée de poulet fermier**
aux légumes de saison
- Filet de Dorade à la plancha, fondue de poireaux 19**
, emulsion citronnelle
- Bavette Black Angus poêlée, 19**
écrasée de pommes de terre persillées
- Risotto aux légumes croquants et potimarron**

DESSERTS

- Coulant au chocolat amer « Valrhona » 7**
Glace noisette du Piémont
- Sorbet Mojito clémentine**
sorbet menthe & Rhum
- Ananas rôti au coulis de basilic, sorbet framboise 8**
- Poire pochée aux épices, glace vanille**

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 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.

