

Mardi 21 Août 2018

LA CUISINE DU MARCHÉ

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

ENTRÉES

LES ENTREES A 7€

De notre menu Bastide

- Gambas rôties à la coriandre, tomates ananas, et mesclun de salade 14**
- Chiffonnade de jambon San Daniele, marmelade d'oignons rouges 9**
- Figues rôties au miel et magret fumé et mesclun de salade 9**
- Gaspacho de tomate Marmande et chèvre frais 9**

PLATS

LES PLATS A 19€

De notre menu Bastide

- Pavé d'espadon à la plancha, sauce vierge cocos de Paimpol 19**
- Gambas rôties à la coriandre, tomates ananas et mesclun de salade 23**
- Picatta de veau et Linguine au pistou 19**
- Rumsteack de gigot d'agneau rôti, jus au romarin et tian de légumes 26**

DESSERTS

LES DESSERTS A 7€

De notre menu Bastide

- Tomme de chèvre des Pyrénées confiture de myrtilles sauvages 8**
- Millefeuille façon Bastide Odéon « fait minute » à la vanille Bourbon 8**
- Coulant au chocolat amer « Valrhona » Glace noisette du Piemont 8**
- Café gourmand 8**
- Clafoutis aux mirabelles 8**

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€

Entrée, Plat, Dessert 29€

ENTRÉES

Tomates Ananas rôties aux vinaigre de framboise
et mozzarella di Bufala

Bouchée d'Espadon mariné au piment d'Espelette
légumes grillés à la sarriette

Millefeuille tiède aux aubergines grillées façon Riviera
Poivrons marinés, chèvre frais, melon et San Daniele

PLATS

PLAT DU JOUR : Dos de Canette aux figues
écrasé de pommes de terre aux herbes

Risotto aux fèves, petits légumes croquants, parmesan
et coulis de basilic

Filet de Daurade Royale à la plancha,
barigoule de fenouil et coulis de courgettes

Rascasse, Cabillaud et Lieu noir en Bouillabaisse,
croûtons et aioli

DESSERTS

Tiramisu coco Rhum

Nage de melon au lait de coco, sorbet framboise

Soupe de pêche à l'aneth et sorbet verveine

Glace et Sorbet de la Maison Pédonne

(préparation artisanale)

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

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.



Disponible également au déjeuner

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