

## APÉRITIFS

<b>Virgin Pink Margarita</b> 12cl Pulco, sucre, Jus Cranberries	6
<b>Emeraude</b> 12cl Manzana Verde, Pulco citron, Sirop kiwi	7.8
<b>Été Parisien</b> 12cl Bourbon, liqueur de vanille, Fruits de la passion	7.8
<b>Made in Bastide</b> 12cl Limoncello, Vodka, Schewppes	7.8
<b>Spritz Médicis</b> 12cl Crémant et Apérol	7.8
<b>Americano</b> 12cl	11
<b>Champagne aoc</b> 12cl Henri Abelé	10.5
<b>Kir au vin blanc</b> 12cl cassis, mûre, pêche, framboise	6
<b>Kir Royal</b> 12cl cassis, mûre, pêche, framboise	12
<b>Martini</b> 4cl rouge, blanc, dry	6
<b>Pastis</b> 4cl Henri Bardouin	8

## 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
<b>Bière artisanale</b> 33cl blonde ou ambré	6.5

## 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 / Schwepps Tonic ou Agrume / Perrier Vert	
<b>Jus de fruits bio Zenat</b> 20cl mangue, poire, jus de légumes, pomme kiwi	5.9

## 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

### LES ENTREES A 7€

De notre menu Bastide

- Chiffonnade de jambon San Daniele**, marmelade d'oignons rouges **9**  
**Fricassée de Girolles & Rosé des Prés & Pleurotes** en persillades et oeuf poché **12**  
**Noix de Saint-Jacques poêlées, guacamole** et pickles de légumes **14**  
**Terrine de Foie gras de canard maison, chutney de figue** toasté de pain de campagne **14**

## PLATS

### LES PLATS A 19€

De notre menu Bastide

- Risotto aux champignons** (Rosés des Prés, Girolles, Pleurottes) **20**  
**Dos de Lieu à la plancha, petites grenailles sautées** et fenouil croquant **21**  
**Noix de Saint-Jacques de nos côtes Françaises poêlées**, mousseline de butternut,  
émulsion aux coquillages **29**  
**Bavette Black Angus poêlée**, écrasée de pommes de terre persillées **21**

## DESSERTS

### LES DESSERTS A 7€

De notre menu Bastide

- Beaufort de la Coopérative du Beaufortin** mesclun de salades **9**  
**Millefeuille façon Bastide Odéon « fait minute »** à la vanille Bourbon **8**  
**Coulant au chocolat amer « Valrhona »** Glace noisette du Piémont **8**  
**Soupe de quetsche à la badiane, glace menthe fraîche** **8**  
**Café gourmand** **8**

## NOS VINS AU VERRE

	12cl	50cl
■ IGP Côtes de Gascogne Bio 2017 Domaine de Joÿ, "l'Esprit"	3.5	12
■ Domaine de l'Aigle 2017 Languedoc AOC	7	24
■ Chablis Vieilles Vignes, Domaine Brocard 2013 Bourgogne Bio	9	32
■ Château Bordes Quancard 2014 Bordeaux	3.5	12
■ Menetou-Salon Domaine Gilbert 2017 Loire Bio	8	28
■ Irancy Domaine Verret 2015 Bourgogne	8	28
■ 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.

Lundi 15 Octobre 2018

# MENU DE LA BASTIDE

Entrée, Plat ou Plat, Dessert 24€

Entrée, Plat, Dessert 29€

## ENTRÉES

**Figues rôties au miel et magret fumé**  
et mesclun de salade

**Salade tiède de cocos de Paimpol et jus de viande**  
**Millefeuille tiède aux aubergines grillées façon Riviera**  
**Panna cotta au parmesan et caviar d'aubergine**

## PLATS

**PLAT DU JOUR: Faux-Filet de boeuf à la plancha**  
et patates douces confites  
**Lieu, Colin et Rascasse en Bouillabaisse, croûton & aioli**  
**Gratin de blettes au chevre et fruits secs**  
**Pavé de saumon grillé à la plancha,**  
piperade et sauce vierge  
**Echine de porcelet à la grenade,**  
gratin dauphinois

## DESSERTS

**Ananas rôti au coulis de basilic**  
**Poire pochée aux épices, glace vanille**  
**Clafoutis aux fruits de saison**  
**Glace et Sorbet de la Maison Pédonne**  
( préparation artisanale )  
Citron, Vanille, Passion, Menthe, Framboise, Praline Rose, Noisette

---

*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.

