

APÉRITIFS

Été Parisien 10cl	7.8
Bourbon, liqueur de vanille, Fruits de la passion	
Made in Bastide 12cl	7.8
Limoncello, Martini dry, Schweppes	
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
----------------------------	---

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, 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

LES ENTREES A 7€

De notre menu Bastide

Chiffonnade de jambon San Daniele, marmelade d'oignons rouges 8

Poêlée de girolles en persillade 8

Artichauts Breton, burratina, melon et San Daniele 9

Asperges violettes des Landes, œuf mollet cassé aux herbes fraîches 14

Terrine de Foie gras de canard 14

PLATS

LES PLATS A 19€

De notre menu Bastide

Plat Végétarien : Risotto aux artichauts et petits légumes croquants 19

Pavé de barbut, fenouil au reglisse et sauce vierge 22

Belles Gambas "Black Tiger" à la plancha (5 pièces) risotto au parmesan 26

Entrecôte "Black Angus" 350gr snackée, sauce aux morilles écrasée de pommes de terre aux herbes de la garrigue 28

DESSERTS

LES DESSERTS A 7€

De notre menu Bastide

Tome des Bauges de la coopérative du Beaufortin confiture de myrtilles sauvages 8

Millefeuille façon Bastide Odéon « fait minute » à la vanille Bourbon 8

Nage de fraises du Perigord à la menthe et son sorbet 8

Café gourmand 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.

Lundi 18 Juin 2018

MENU DE LA BASTIDE

Entrée, Plat ou Plat, Dessert 24€

Entrée, Plat, Dessert 29€

ENTRÉES

Millefeuille tiède aux aubergines grillées façon Riviera

Terrine de lapin au lard et figue

pickles de légumes

Sardines marinées façon Collioure,

légumes grillés à la sarriette

Carpaccio de veau "Vitello tonato", tomates ananas

PLATS

PLAT DU JOUR : Côte de cochon fermier à la moutarde
printanière de légumes

Pavé de morue rôti, couscous de légumes

Colin, Morue et Rascasse en Bouillabaisse,

croûtons et aioli

Bavette d'aloiau Black Angus

Ecrasée de pommes de terre

Risotto aux girolles, petits légumes

croquants et parmesan

SALADE DU MOMENT : Salade croquante, burratina,

pickles de légumes et tomates de Marmandes

DESSERTS

Nougat de Roquefort

et chutney aux fruits secs

Coulant au chocolat amer « Valrhona » .

Glace noisette du Piemont

Nage de melon au coco, sorbet framboise

Crème brûlée caramel

Glace et Sorbet artisanale de la Maison Pédonne

Maître Glacier

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

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 affines 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