

APÉRITIFS

Virgin Pink Margarita 12cl	6
Pulco, sucre, Jus Cranberries	
Emeraude 12cl	7.8
Manzana Verde, Pulco citron, Sirop kiwi	
Été 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 STARTERS

LES ENTREES A 7€

De notre menu Bastide

Chiffonnade de jambon San Daniele , marmelade d'oignons rouges	9
Thinly-sliced San Daniele ham,	
Poêlée de champignons (Girolles, Pleurotes, Rosé des Près) en persillades et oeuf poché	12
Pan-seared mushrooms (Girolles, Oyster and Field mushrooms)	
Noix de Saint-Jacques poêlées, purée d'artichaut et pickles de légumes	14
Pan-seared scallops, artichoke mash	
Terrine de Foie gras de canard maison, chutney de poire toasté de pain de campagne	14
Homemade duck Foie gras terrine, pear chutney	

PLATS MAIN COURSES

LES PLATS A 19€

De notre menu Bastide

Noix de Saint-Jacques de nos côtes Françaises poêlées , mousseline de céleri, caramel à l'orange	29
Pan-seared Scallops from French Coasts,	
Suprême de canette aux 4 épices, potiron rôti	21
Duckling supreme flavoured with 4 spices, roasted pumpkin	
Bavette Black Angus poêlée , écrasée de pommes de terre persillées	21
Pan-fried Black Angus flank steak,	
Pressé d'épaule d'agneau au salsifis et panais poêlé	23
Lamb shoulder terrine with pan-fried salsifis and parsnips	

DESSERTS DESSERTS

LES DESSERTS A 7€

De notre menu Bastide

Beaufort de la Coopérative du Beaufortin mesclun de salades	8
Beaufort cheese from Beaufortin Cooperative	
Millefeuille façon Bastide Odéon « fait minute » à la vanille Bourbon	8
Bastide Odéon's mille-feuilles "made to order"	
Soupe de mangue & passion, glace fromage blanc	8
Mango & passion fruit soup, fromage blanc ice cream	
Sorbet citron au Limoncello	8
Lemon sorbet with Limoncello	
Café gourmand	8
Coffee with gourmet desserts	

NOS VINS AU VERRE

	12cl	50cl
■ IGP Côtes de Gascogne Bio 2017 Domaine de Joÿ, "l'Esprit"	3.5	12
■ Domaine Maslauris 2017 Vallée du Rhône Bio	7	23
■ Chablis Vieilles Vignes, Domaine Brocard 2013 Bourgogne Bio	9	32
■ Château Bordes Quancard 2014 Bordeaux	3.5	12
■ Beaujolais Nouveau 2018, Château Corcelles	6	22
■ Domaine Maslauris 2016 Vallée du Rhône Bio	7	23
■ Languedoc, Domaine La Sapinière 2017	4	14
■ Domaine Maslauris 2017 Vallée du Rhône Bio	7	23



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.

Jeudi 15 novembre 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

Rémoulade de chou, saumon mi-cuit

Cabbage remoulade, semi-cooked salmon

Endive snackée, bechamel au chèvre,
croustillant de poitrine fumée

Lightly-seared endive, goat's cheese bechamel,

Velouté de butternut et moules et coques
à l'huile de cacahuètes grillées

Butternut, mussel and cockle creamy soup

Millefeuille tiède aux aubergines grillées façon Riviera

Riviera-style warm grilled eggplant mille-feuilles

PLATS MAIN COURSES

PLAT DU JOUR: Foie de veau poêlé au vinaigre de Xères
gratin de blettes

TODAY'S MAIN COURSE: Calf's liver pan-seared in sherry vinegar
Swiss chard gratin

Echine de porcelet à la grenade, carottes grillées

Piglet chine with pomegranate, grilled carrots

Risotto aux légumes croquants et champignons

pesto de tomate

Crunchy vegetables and mushrooms risotto

Lieu, Colin et Rascasse en Bouillabaisse, croûton & aioli

Pollock, Coley and Scorpion fish Bouillabaisse stew, croûton & garlic mayonnaise

Pavé de Saumon à la plancha, patates douces confites

Thick slice of Salmon à la plancha, sweet potato confit

DESSERTS DESSERTS

Ananas rôti au coulis de basilic

Sorbet Framboise

Roasted pineapple with basil coulis

Coulant au chocolat amer « Valrhona »

Glace noisette du Piémont

"Valrhona" bitter chocolate lava cake

Poire pochée aux épices, glace vanille

Spice-poached pear, vanilla ice cream

Glace et Sorbet de la Maison Pédonne

(préparation artisanale)

Citron, Vanille, Menthe, Framboise, Praliné, Noisette

Lemon, Vanilla, Mint, Raspberry, Praline, Hazelnut

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