

♦ Les Entrées ♦

- Chiffonnade de Melon et Jambon Serrano - 9,80 €
Mozzarella di Buffala Campana AOP, Tomates et Basilic - 10,50 €
Mi-Cuit de Foie Gras par nos soins, Chutney, Mignonette et Fleur de Sel - 14,20 €
Saumon Gravlox Maison, Baies Roses et Chantilly à l'Aneth - 12,80 €
La Douzaine d'Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé - 14,00 €
La Planche de Charcuterie Ibérique (Serrano, Lomo, Chorizo, Fuet..) - 19,00 €
La Plancha de Pata Negra 100% Ibérique Bellota - 28,00€



**Le Vendredi, c'est Aïoli !
Pensez à réserver...**

♦ Les Plats ♦

- Le Filet de Boeuf Charolais sauce aux Morilles, Ecrasé à la Truffe - 32,20 €
La Brochette de Belles Gambas Flambées au Pastis, Riz Pilaf - 24,60 €
Daube de Poulpe, Pommes Grenailles Fondantes, Carottes, Olives Vertes - 27,20 €
Les Coquillettes à la Truffe façon Risotto et ses Dés de Jambon Truffé - 25,40 €
La Souris d'Agneau, Jus Corsé au Romarin, Ecrasé à l'huile d'Olive - 28,20 €
Tous nos plats sont servis également avec des légumes du moment

♦ Côté Brasserie ♦

- Le Burger Bastide, Haché 180g, Cheddar, Poitrine Fumée, Tomate, Oignons, Coleslaw et Frites Maison - 18,80 €
Tartare de Boeuf au Couteau, +/- 180g, coupé et préparé par nos soins, Frites Maison - 18,80 €
Le Camembert au Four à l'Ail, Pommes de Terre, Jambon Serrano et Salade - 19,80 €
L'assiette Végan - Steak végétal, boulettes de lentilles et légumes du moment - 14,60 €
La Caesar Crispy, Poulet Croustillant, Salade Romaine, Tomate, Oeuf, Parmesan, Croutons, Sauce Caesar - 17,60 €
La Caesar Saumon Fumé, Salade Romaine, Tomate, Oeuf, Parmesan, Croûtons, Sauce Caesar - 19,60 €
La Chèvre Chaud, Crottin de Chavignol sur toasts, Miel, Salade, Tomate et avocat - 17,80 €

♦ Les Desserts ♦

- Assiette de Fromages (Comté 24 mois, Camembert et Reblochon au Lait Cru) - 9,80 €
Le Café Gourmand - 10,20 € - La Coupe de Champagne Gourmande - 16,80 €
La Tarte Tatin Maison servie tiède et sa Boule de Glace Vanille - 9,80 €
La Brioche Façon Pain Perdu et sa Boule de Glace - 9,60 €
Les Profiteroles, Glace Vanille, Chocolat et Chantilly Maison - 10,20 €
Les Glaces Artisanales de la Maison ANTOLIN - 1 boule : 4,00 € - 2 boules : 7,00 € - 3 boules : 9,00 €
Vanille, Chocolat, Caramel Beurre Salé, Café, Fraise, Framboise, Noix de Coco, Passion, Pêche, Pistache, Citron Vert, Donatella, Rhum Raisin, Menthe Chocolat, Mojito.

♦ Le Menu Enfant ♦

- Verre de coca-cola ou coca-cola zéro ou jus de fruits ou sirop à l'eau ou diabolo (20cl)
Nuggets de Poulet ou Steak Haché ou Aiguillettes de Cabillaud Panées et Frites Maison
Une boule de glace (parfum au choix) ou Brownie - 12 €

Remerciement à Fred, dit "Chichi" pour ses fruits et légumes de son jardin !

"Prix net et service compris"



♦ Starters ♦

Chiffonnade of Melon and Serrano Ham - 9,80 €
Mozzarella di Buffala Campana AOP, Tomato and Basil - 10,50 €
Homemade Foie Gras, Chutney, Pepper and Salt Flower - 14,20 €
Homemade Gravlax Salmon, Pink Berries and Dill Chantilly - 12,80 €
A Dozen Burgundy Snails with Parsley Butter - 14,00 €
Assortment of Iberian delicatessen (Serrano, Lomo, Chorizo, Fuet..) - 19,00 €
The plate of Pata Negra 100% Iberian Bellota - 28,00€

**Friday, is Aïoli !
Don't forget to book...**

♦ Dishes ♦

Charolais Beef Fillet with Morel Mushroom Sauce and Truffled Mashed Potatoes - 32,20 €
Skewer of Beautiful Prawns (Gambas) cooked with Pastis and Pilaf Rice - 24,60 €
Octopus stew, Smooth Grenailles Potatoes, Carrots, Green Olives - 27,20 €
Risotto-style Truffle Coquillettes with Diced Truffled Ham - 25,40 €
Lamb Shank, Rosemary Sauce, Crushed Potatoes in Olive Oil - 28,20 €
All our dishes are also served with vegetables of the moment

♦ Brasserie ♦

The 180g Bastide Burger, Cheddar, Smoked Prok Breast, Tomato, Onions, Coleslaw and Homemade Fries - 18,80 €
Homemade sliced Beef Tartare, +/- 180g, Homemade Fries - 18,80 €
Baked Camembert with Garlic, Potatoes, Serrano Ham and Salad - 19,80 €
The Vegan plate - Vegetable steak, lentil balls and seasonal vegetables... - 14,60 €
La Crispy Caesar Salad, Crispy Chicken, Romaine Salad, Tomato, Egg, Parmesan, Croutons, Caesar Sauce - 17,60 €
La Caesar Smoked Salmon, Romaine Salad, Tomato, Egg, Parmesan, Croutons, Caesar Sauce - 19,60 €
Warm goat Cheese, Chavignol Crottin on toasts, Honey, Salad, Tomato and Avocado - 17,80 €

♦ Desserts ♦

Cheese Plate (24 month Comté, Raw Milk Camembert and Reblochon) - 9,80 €
Le Café Gourmand - 10,20 € - Glass of Champagne Gourmand - 16,80 €
Homemade Tarte Tatin served warm with a Scoop of Vanilla Ice Cream - 9,80 €
Pain Perdu Style brioche with a scoop of ice cream - 9,60 €
Profiteroles, Vanilla ice cream, Chocolate sauce and Homemade Whipped Cream - 10,20 €
Artisanal Ice Creams from the ANTOLIN House - 1 scoop : 4,00 € - 2 scoops : 7,00 € - 3 scoops : 9,00 €
Vanilla, Chocolate, Salted Butter Caramel, Coffee, Strawberry, Raspberry, Coconut, Passion Fruit, Peach, Sicilian Pistachio, Lime, Donatella, Rum & Grapes, Mint Chocolate, Mojito.

♦ Kids Menu ♦

Glass of Coca-Cola or Coca-Cola Zero or fruit juice or water syrup or diabolito (20cl)
Chicken Nuggets or Chopped Steak or Breaded Cod Tenderloins and Homemade Fries
A scoop of ice cream (flavor of your choice) or Brownie - 12 €

Thanks to Fred, aka "Chichi", for the fruits and vegetables from his garden !

"Net price and service included".