



• Menu •

Le vendredi
c'est Aïoli

Pensez à
réserver

Les Entrées

- Mi-Cuit de Foie Gras par nos soins, Chutney, Mignonette et Fleur de Sel14,20€
- Saumon Fumé Maison, Blinis et Chantilly à la Ciboulette12,80€
- L'Avocat Gambas et sa sauce à l'Espelette et au Cognac10,80€
- La Douzaine d'Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé16,00€
- Bruschetta de Pata Negra, Mozzarella gratinée, Tomates et échalottes10,20€
- La Planche de Charcuterie Ibérique (Serrano,Lomo, Chorizo,Fuet)19,00€
- La Plancha de Pata Negra 100% Ibérique Bellota28,00€

Les Plats

- Le Filet de Boeuf Charolais sauce aux Morilles, Gratin Dauphinois32,20€
- La Daube de Poulpe, Pommes Grenailles Fondantes, Carottes, Olives Vertes27,20€
- La Souris d'Agneau, Jus Corsé au Romarin, Ecrasé à l'huile d'Olive28,20€
- Les Gnocchis Maison, Crème de Gorgonzola et Lardons de Pancetta Grillés20,60€
- Les Coquillettes à la Truffe façon Risotto et ses dés de jambon truffé25,40€
- Le Dos de Cabillaud, sauce vierge, Riz pilaf et petits légumes23,60€

Tous nos plats sont servis également avec des légumes du moment.

Côté Brasserie

- Le Burger Bastide, Haché 180g, Cheddar, Poitrine Fumée, Tomato, Oignons, Coleslaw et Frites Maison18,80€
- Tartare de Boeuf au Couteau, +/- 180g, coupé et préparé par nos soins, Frites Maison18,80€
- Le Camembert au Four à l'Ail, Pommes de Terre, Jambon Serrano et Salade19,80€
- L'assiette Végan - Steak végétal, boulettes de lentilles et légumes du moment14,60€
- La Caesar Crispy, Poulet Croustillant, Salade Romaine, Tomato, Oeuf, Parmesan, Croutons, Sauce Caesar17,80€
- La Chèvre Chaud, Crottin de Chavignol sur toasts, Miel, Salade, Tomato et Avocat17,80€

Les Desserts

- Assiette de Fromages (Comté 24 mois, Camembert et Reblochon au Lait Cru)10,20€
- Le Café Gourmand 10,20€ - La Coupe de Champagne Gourmande16,80€
- La Tarte Tatin Maison servie tiède et sa Boule de Glace Vanille9,80€
- Le Moelleux au Chocolat, crème Anglaise et Chantilly10,50€
- La Brioche Façon Pain Perdu et sa Boule de Glace9,80€
- Les Profiteroles, Glace Vanille, Chocolat et Chantilly Maison10,20€
- 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 (12€)

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

Remerciement à Fred, dit «Chichi» pour les fruits et légumes de son jardin !
«Prix net et service compris»



• Menu •

Friday
it's Aïoli.

Don't forget
to book !

Starters

- Homemade Foie Gras, Chutney, Pepper and Salt Flower14,20€
- Homemade Gravlox Salmon, Pink Berries and Dill Chantilly12,80€
- Avocado with Espelette pepper and Cognac sauce10,80€
- A Dozen Burgundy Snails with Parsley Butter16,00€
- Pata Negra Bruschetta, Mozzarella Gratin, Tomatoes, and Shallots10,20€
- Assortment of Iberian delicatessen (Serrano, Lomo, Chorizo, Fuet..)19,00€
- The plate of Pata Negra 100% Iberian Bellota28,00€

Main Courses

- Charolais Beef Fillet with Morel Mushroom Sauce and Truffled Mashed Potatoes32,20€
- Octopus stew, Smooth Grenailles Potatoes, Carrots, Green Olives27,20€
- Lamb Shank, Rosemary Sauce, Crushed Potatoes in Olive Oil28,20€
- Homemade Gnocchi, Gorgonzola Cream Sauce, and Grilled Pancetta Bits20,60€
- Risotto-style Truffe Coquillettes with Diced Truffled Ham25,40€
- Cod fillet, sauce vierge, pilaf rice, and baby vegetables23,60€

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 Fries18,80€
- Homemade sliced Beef Tartare, +/- 180g, Homemade Fries18,80€
- Baked Camembert with Garlic, Potatoes, Serrano Ham and Salad19,80€
- 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 Sauce17,80€
- Warm goat Cheese, Chavignol Crottin on toasts, Honey, Salad, Tomato and Avocado17,80€

Desserts

- Cheese Plate (24 month Comté, Raw Milk Camembert and Reblochon)10,20€
- Le Café Gourmand 10,20€ - Glass of Champagne Gourmand16,80€
- Homemade Tarte Tatin served warm with a Scoop of Vanilla Ice Cream9,80€
- Moelleux au Chocolat, custard, and whipped cream10,50€
- Pain Perdu Style brioche with a scoop of ice cream9,80€
- Profiteroles, Vanilla ice cream, Chocolate sauce and Homemade Whipped Cream10,20€
- Artisanal Ice Creams from the ANTOLIN House1 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 (12€)

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

Thanks to Fred, aka «Chichi», for the fruits and vegetables from his garden !
«Net price and service included».