



• Menu •



Les Entrées

Mi-Cuit de Foie Gras par nos soins, Chutney, Mignonette et Fleur de Sel	16,00€
Saumon Gravlax Maison, Baies Roses et Chantilly à l'Aneth	14,00€
La Douzaine d'Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé	16,00€
Bruschetta de Pata Negra, Mozzarella gratinée, Tomates et échalottes	12,00€
La Planche de Charcuterie Ibérique (Serrano,Lomo, Chorizo,Fuet)	19,00€
La Plancha de Pata Negra 100% Ibérique Bellota	28,00€

Les Plats

Le Filet de Boeuf Charolais sauce aux Morilles, Gratin Dauphinois	33,00€
La Brochette de Belles Gambas Flambées au Pastis, Riz Pilaf	25,00€
La Souris d'Agneau, Jus Corsé au Romarin, Ecrasé à l'huile d'Olive	29,00€
Les Gnocchis Maison, Crème de Gorgonzola et Lardons de Pancetta Grillés	21,00€
Pavé de Saumon, sauce vierge, Riz pilaf et petits légumes	23,00€
Le Risotto de St Jacques et artichauts, sauce Homardine	24,00€

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 Maison	19,00€
Tartare de Boeuf au Couteau, +/- 180g, coupé et préparé par nos soins, Frites Maison	19,00€
Le Camembert au Four à l'Ail, Pommes de Terre, Jambon Serrano et Salade	20,00€
L'assiette Végan - Steak végétal, boulettes de lentilles et légumes du moment	16,00€
La Caesar Crispy, Poulet Croustillant, Salade Romaine, Tomato, Oeuf, Parmesan, Croutons, Sauce Caesar	18,00€
La Chèvre Chaud, Crottin de Chavignol sur toasts, Miel, Salade, Tomato et Avocat	19,00€

Les Desserts

Assiette de Fromages (Comté 24 mois, Camembert et Reblochon au Lait Cru)	11,00€	
Le Café Gourmand	11,00€ - La Coupe de Champagne Gourmande	17,00€
La Tarte Tatin Maison servie tiède et sa Boule de Glace Vanille	10,00€	
Moelleux au chocolat, Boule de Glace Vanille et Chantilly	11,00€	
La Brioche Façon Pain Perdu et sa Boule de Glace caramel beurre salé	10,00€	
Les Profiteroles, Glace Vanille, Chocolat et Chantilly Maison	11,00€	
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 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

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



• Menu •



Starters

Homemade Foie Gras, Chutney, Pepper and Salt Flower	16,00€
Homemade Gravlax Salmon, Pink Berries and Dill Chantilly	14,00€
A Dozen Burgundy Snails with Parsley Butter	16,00€
Pata Negra Bruschetta, Mozzarella Gratin, Tomatoes, and Shallots	12,00€
Assortment of Iberian delicatessen (Serrano, Lomo, Chorizo, Fuet..)	19,00€
The plate of Pata Negra 100% Iberian Bellota	28,00€

Main Courses

Charolais Beef Fillet with Morel Mushroom Sauce and Truffled Mashed Potatoes	33,00€
Skewered Prawns Flambéed with Pastis, Served with Pilaf Rice	25,00€
Lamb Shank, Rosemary Sauce, Crushed Potatoes in Olive Oil	29,00€
Homemade Gnocchi, Gorgonzola Cream Sauce, and Grilled Pancetta Bits	21,00€
Salmon Steak, sauce vierge, pilaf rice, and baby vegetables	23,00€
Scallop and Artichoke Risotto with Lobster Sauce	24,00€

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	19,00€
Homemade sliced Beef Tartare, +/- 180g, Homemade Fries	19,00€
Baked Camembert with Garlic, Potatoes, Serrano Ham and Salad	20,00€
The Vegan plate - Vegetable steak, lentil balls and seasonal vegetables... ..	16,00€
La Crispy Caesar Salad, Crispy Chicken, Romaine Salad, Tomato, Egg, Parmesan, Croutons, Caesar Sauce	18,00€
Warm goat Cheese, Chavignol Crottin on toasts, Honey, Salad, Tomato and Avocado	19,00€

Desserts

Cheese Plate (24 month Comté, Raw Milk Camembert and Reblochon)	11,00€
Le Café Gourmand 11,00€ - Glass of Champagne Gourmand	17,00€
Homemade Tarte Tatin served warm with a Scoop of Vanilla Ice Cream	10,00€
Soft Chocolate, scoop of vanilla Ice crem, whipped cream	11,00€
Pain Perdu Style brioche with a scoop of ice cream	10,00€
Profiteroles, Vanilla ice cream, Chocolate sauce and Homemade Whipped Cream	11,00€
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 (12€)

- Glass of Coca-Cola or Coca-Cola Zero or fruit juice or water syrup or diabolo (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».