



Le Bastidon

LE RESTAURANT EST OUVERT DU MARDI SOIR AU DIMANCHE MIDI
de 12h à 14h et de 19h30 à 21h30

La Carte

LES ENTREES

- Escalope de foie gras grillée, petite salade de roquette au balsamique ★ 15€
- Salade de mesclun et chèvre frais à l'huile de truffe 12€
- Tartare de thon rouge *façon sushi* Petit : 12€ grand : ★ 15€
- Salade Bastidon aux queues d'écrevisses épicées et gingembre 12€
- Nems vietnamiens *comme là-bas*, salade et menthe 10€
- Risotto aux champignons et huile de truffes Petit : 12€ grand : 14€

LES PLATS

- Blancs de calamar à la plancha et ses petits légumes grillés 15€
- Pavé de thon grillé mi-cuit aux graines de sésame et crème de balsamique 17€
- Grosses gambas décortiquées sautées à la Thai ★ 20€
- Assiette panachée de nos poissons grillés ★ 22€
- Cheeseburger maison avec ses frites 13€
- Magret de canard grillé sauce laquée et pommes de terre écrasées 15€
- Sauté de poulet mariné au curry vert, grillé à la plancha et riz Thai 15€
- Filet de bœuf (200g) grillé, sauce aux morilles (supp. sauce 4€) ★ 20€
- Le véritable gratin de macaronis à la crème 12€
- L'assiette végétarienne 14€

★ les plats marqués sont avec supplément dans les formules ½ pension, Escapade ou autres

LES DESSERTS

7€

- Assiette de fromages et sa petite salade
- Coulant mi-cuit au chocolat
- Iles flottantes
- Coupe de glaces ou sorbets
- Pruneaux au vin, parfumés aux épices
- Faisselle et Coulis aux fruits rouges
- Nougat glacé

Et l'ardoise des suggestions et desserts du jour ...

LES VINS

Côtes du Luberon

- ★ Rosé, rouge, blanc
Pot 47cl 10€
Le verre 3€
- ★ St Estève de Néry (rouge, rosé, blanc)
75cl 22€
50cl 15€
- ★ Domaine de Marie (rouge, rosé)
75cl 22€
Magnum 44€
- ★ Domaine La Carraire (rouge)
75cl 22€
Magnum 60€
- ★ Château Val Joanis Cuvée Aubépines (blanc)
75cl 35€
- ★ Cuvée Les Griottes (rouge)
75cl 38€
- ★ Château La Verrerie
Rosé 75cl 26€
Rouge 75cl 38€
- ★ Petula (rosé)
75cl 18€

Bandol

- ★ Château Salettes (rouge, rosé)
75cl 38€

Baux de Provence et Coteaux d'Aix

- ★ Château Romanin 2003 (rouge)
75cl 36€
- ★ Château Paradis tradition (rouge, rosé, blanc)
75 cl 23€

Cassis blanc

- ★ Clos d'Albizzi
75cl...28€

Côtes de Provence

- ★ Château Minuty (rouge, rosé)
75cl 29€
- ★ Rimauresq cru classé (rouge 2004 / blanc, rosé 2006)
75cl 38€
50cl 28€

Bordeaux

- ★ Mouton Cadet (rouge)
75cl 23€

Côtes du Rhône

- ★ Bec Fin Tardieu Laurent (rouge)
75cl 25€
- ★ Saint Joseph Chapoutier (rouge)
75cl 33€
- ★ Château Neuf du Pape Domaine de Nalys (blanc)
75cl 36€

Divers

- ★ Pouilly fumé de la Doucette 2005 (blanc)
75cl 29€
- ★ Côte Colombard Côtes de Gascogne (blanc)
75cl 20€
- ★ Riesling 2006 Alsace blanc
75 cl 26€
- ★ Chablis Domaine St Claire blanc 2006
75cl 29€
- ★ Domaine St Peray blanc cuvée A.S Pic Chapoutier
75cl 27€



LE BASTIDON

LES APERITIFS

- ★ Pastis, Ricard 4€
- ★ Martini, campari, porto 4€
- ★ Kir vin blanc, cassis mure grillottes 4€
- ★ Americano maison 8€
- ★ Coupe de pétillant brut rosé 5€
- ★ Coupe de champagne 10€
- ★ Kir royal au champagne 11€
- ★ Whisky 6€
- ★ Whisky spéciaux : Chivas, Aberlour, knokando 8.50€

LES CHAMPAGNES

- ★ La coupe 10€
- ★ FEUILLETE 60€ FEUILLETE rosé 80€
- ★ MUMM 80€
- ★ BOLINGER 80€
- ★ RUINARD brut 90€ RUINARD rosé 120€
- ★ MADEMOISELLE pétillant brut rosé 30€
La coupe 5€
- ★ CUVÉE LES AMOUREUSES pétillant doux 30€
La coupe 5€

LES DIGESTIFS 7€

- ★ Cointreau, Grand Marnier Malibu Manzanita Bailey's
- ★ Grand Marnier Limoncello Get 27 Amaretto
- ★ Chartreuse verte, Genépy
- ★ Marie Brizard, Marie Brizard "Watermelon"
- ★ Grappa Cellini Bianca Calvados
- ★ Poire William's, Mirabelle
- ★ Cognac Bisquit
- ★ Armagnac Rémy de Montesquieu
- ★ Marc de Provence Garlaban
- ★ Marc de Bourgogne Jacoulot
- ★ Rhum brun, rhum blanc Habana
- ★ Gin, vodka, téquila

LES DIGESTIFS 8€

- ★ Williamine Morand
- ★ Cognac Remy Martin grand cru, Vieil Armagnac XO

DIVERS

- ★ Eaux minérales (Evian, Badoit, Vittel, San Pellegrino)
50cl 4€ 1l 6€
- ★ Sirop à l'eau 2€
- ★ Sodas et jus de fruits 4€
- ★ Bière 5€
- ★ Espresso 2.50€
- ★ Thé et infusion 4€