À L'APÉRITIF à partager ou pas ...

Nems aux poulet, sauce épicée *(4 pièces)* **11** €
Chicken nems spicy sour sauce

Croquettes de jambon ibérique *(5 pièces)* **15** €
Iberian ham croquettes

Croustillant de volaille à la cébette et au miel anticucho *(4 pièces)* **9** €
Crispy chicken with spring onions and anticucho honey

Tzatziki, baba ganoush, crème de féta et pain pita **14** €
Tzatziki, baba ganoush, feta cream and pita bread

Tacos de ceviche de saumon et noix de coco *(5 pièces)* **15** €
Salmon ceviche tacos

Mini Burger de la Bastide **12** €
Mini burger

Assiette de jambon Serrano, pain à la tomate **19** €
Serrano Ham, tomato bread

Caviar Oscietre Royal, blinis et crème *30g* - **75** € *50g* - **125** € *125g* - **225** €
Oscietre caviar, blinis and cream

LES ENTREES

Entrée du jour **12** €
Chef suggestion

Belles tranches de saumon fumé, pain de campagne grillé, crème au raifort citronnée **22** €
Smoked salmon, toasted bread, horseradish cream

Terrine de canard et foie gras, salade verte **15** €
Duck and foie gras terrine, green salad

Carpaccio de gambas, poudre de miso, sauce au yuzu **16** €
Gambas carpaccio, miso and yuzu sauce

Burrata et tartare de bar au sésame noir **22** €
Burrata, sea bass tartar and black sesame dressing

Ceviche de poisson du moment à la pomme grenade **19** €
Fish ceviche with pomegranate

Salade César de la Bastide **22** €
Caesar Salad

Salade Niçoise et son tataki de thon **26** €
Niçoise salad with tuna tataki

Salade de haricots verts, vinaigrette à la framboise et basilic **16** €
Green bean salad, basil and raspberry vinaigrette

En cas de restrictions alimentaires ou d'allergies, nous vous remercions de nous prévenir.
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant. Viandes en provenance de France et d'U.E.
Prix nets, taxes et service compris.

LES PLATS

Plat du jour — **21** €
Chef suggestion

Tartare de boeuf à notre façon, frites — **22** €
Beef Tartar , french fries

Poulet fermier en croûte de moutarde, grillé au barbecue, purée de pommes de terre — **28** €
BBQ Grilled chicken in Mustard crust, mashed potatoes

Entrecôte de boeuf de Galice grillée (350 gr), béarnaise, broccolinis et asperges — **43** €
Grilled Galicia beef entrecote (350 gr), bearnaise, broccolinis and asparagus

Côte de veau façon milanaise au panko, sauce crémeuse aux champignons et purée de pommes de terre — **36** €
Veal chops milanaise panko, with mushroom cream sauce and mashed potatoes

Aubergines grillées au barbecue , sauce asiatique — **16** €
BBQ grilled eggplant, asian sauce

Saumon grillé au fruit de la passion, broccolinis et haricots verts — **27** €
Grilled salmon with passion fruit, broccolinis et green bean

Bar entier, sauce au beurre de yuzu, petites pommes de terre et épinards frais — **35** €
Sea bass, yuzu butter sauce, potatoes and spinach

Risotto crémeux aux gambas et champignons shiitake — **28** €
Gambas risotto with shiitake mushrooms

LES DESSERTS

Saint-Marcellin entier affiné — **8** €
Saint Marcellin cheese

Assiette de fromages — **13** €
Cheese plate

Fromage Blanc à la crème — **5** €
Cottage cheese with cream

Dessert du jour — **9** €
Dessert of the day

Les chouquettes de la Bastide — **13** €
Whipped cream filled choux

Fondant au chocolat et sa glace vanille — **10** €
Chocolate fondant cake with vanilla ice cream

Fondant au citron et glace vanille — **10** €
Lemon fondant cake with vanilla ice cream

Pavlova aux fruits de saison — **10** €
Seasonal Pavlova

Tiramisu — **10** €

Coupe colonel, glace citron et vodka — **10** €
Lemon ice cream and vodka

En cas de restrictions alimentaires ou d'allergies, nous vous remercions de nous prévenir.
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant. Viandes en provenance de France et d'U.E.
Prix nets, taxes et service compris.