

# La Bastide

Bistrot  
Provençal

**Découvrez les saveurs franches et généreuses de la Provence.**

Le Chef étoilé Alexandre Fabris met au Bistrot La Bastide son savoir-faire au service d'une cuisine du quotidien, où le produit est roi.

Les assiettes racontent une histoire vraie : celle d'ingrédients locaux, de saison, soigneusement sélectionnés, et issus pour partie du Potager BIO du Château de Valmer.

**Nous vous souhaitons un délicieux moment.**

***Discover the bold and generous flavours of Provence.***

*At Bistrot La Bastide, Michelin-starred Chef Alexandre Fabris brings his expertise to an everyday cuisine where the ingredient reigns supreme.*

*Each dish tells a true story — one of local, seasonal ingredients, carefully selected and partly sourced from the organic garden of Château de Valmer.*

***We wish you a truly delightful moment.***

19H30 à 21H30 ou 22H00

## ENTRÉE

Asperges tièdes, vertes et blanches, jeunes pousses et œuf parfait 29 €  
*Warm green & white asparagus, baby greens, organic soft-cooked egg*

Ravioles ricotta et épinard à l'ail des ours, sauté de petits pois et fèves 31 €  
*Ricotta and spinach ravioli with wild garlic, sautéed peas and broad beans*

Burrata crémeuse, tartare de tomates et cébette, San Daniele et gressin 29 €  
*Burrata, tomato & spring onion tartare, San Daniele ham & grissini*

Carpaccio de daurade royale, fenouil croquant, salicorne et coriandre fraîche 33 €  
*Royal sea bream carpaccio, fennel, samphire & coriander*

## PÂTES & RISOTTO

Risotto Carnaroli aux langoustines poêlées, copeaux de parmesan 41 €  
*Carnaroli risotto with seared langoustines and parmesan shavings*

Linguine au vert, crème douce à l'ail 34 €  
*Linguine with greens and sweet garlic cream*

## POISSON ET VIANDE

Turbot cuit au beurre de citron, épeautre bio à la Provençale 42 €  
*Turbot cooked in organic lemon butter, Provençal-style spelt*

Loup de méditerranée juste saisi, mijoté de courgettes, sauce vierge 44 €  
*Pan-seared Mediterranean sea bass, zucchini stew & sauce vierge*

Filet de bœuf en cocotte, jeunes carottes, fèves et oignons nouveaux 53 €  
*Casserole-cooked beef tenderloin, baby carrots, broad beans & spring onions*

Côtes d'agneau grillées, aubergine et panisse de pois chiche BIO 47 €  
*Grilled lamb chops, eggplant & organic chickpea panisse*

## À PARTAGER

Épaule d'agneau confite pendant 7 heures, pois chiches à la Provençale 138 €  
*7-hour slow-cooked lamb shoulder, Provençal chickpeas*

Volaille de Bresse rôtie à l'ail et sarriette du potager, pomme de terre mitraille 175 €  
*Bresse chicken roasted with garlic and garden savory, baby potatoes*

## SUR COMMANDE

Loup entier en croute de sel et citron, cocotte de légumes 160 €  
*Salt & lemon-crusted sea bass, seasonal vegetables*

Langouste grillée 34 € les 100 g  
*Grilled rock lobster*

## FROMAGES & DESSERTS

Sélection de fromages régionaux affinés 21 €  
*Selection of regional cheeses*

Tartelette aux fruits de saison 20 €  
*Small tart with seasonal fruits*

Soufflé aux fruits de saison 19 €  
*Seasonal fruits soufflé*

Le tout chocolat Manjari 64% 22 €  
*All-Chocolate dessert with 64% Manjari chocolate*

Glace et sorbet maison 5 €  
*Homemade ice cream and sorbet*

Origine Viandes : Boeuf Français  
Meat Origin : French Beef