

La Bastide

Bistrot
Provençal



Nos Restaurants



La Palmeraie

Gastronomie Provençale “1 étoile Michelin”,
au Château de Valmer.

La Bastide

Bistrot Provençal,
au Château de Valmer.

Le Jardin

Déjeuner au pied des vignes,
au Château de Valmer.

LA PINÈDE

Les saveurs de la méditerranée,
au déjeuner comme au dîner.

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.

ENTRÉE

Asperges tièdes, vertes et blanches, jeunes pousses et œuf parfait <i>Warm green & white asparagus, baby greens, organic soft-cooked egg</i>	29 €
Ravioles ricotta et épinard à l'ail des ours, sauté de petits pois et fèves <i>Ricotta and spinach ravioli with wild garlic, sautéed peas and broad beans</i>	31 €
Burrata crémeuse, tartare de tomates et cébette, San Daniele et gressin <i>Burrata, tomato & spring onion tartare, San Daniele ham & grissini</i>	29 €
Carpaccio de daurade royale, fenouil croquant, salicorne et coriandre fraîche <i>Royal sea bream carpaccio, fennel, samphire & coriander</i>	33 €

PÂTES & RISOTTO

Risotto Carnaroli aux langoustines poêlées, copeaux de parmesan <i>Carnaroli risotto with seared langoustines and parmesan</i>	41 €
Linguine au vert, crème douce à l'ail <i>Linguine with greens and sweet garlic cream</i>	34 €

POISSON ET VIANDE

Turbot cuit au beurre de citron, épeautre bio à la Provençale <i>Turbot cooked in organic lemon butter, Provençal-style spelt</i>	42 €
Loup de méditerranée juste saisi, mijoté de courgettes, sauce vierge <i>Pan-seared Mediterranean sea bass, zucchini stew & sauce vierge</i>	44 €
Filet de bœuf en cocotte, jeunes carottes, fèves et oignons nouveaux <i>Casserole-cooked beef tenderloin, baby carrots, fava beans & spring onions</i>	53 €
Côtes d'agneau grillées, aubergine et panisse de pois chiche BIO <i>Grilled lamb chops, eggplant & organic chickpea panisse</i>	47 €

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 Creyfish

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

NOS ENFANTS / OUR KIDS

ENTRÉE

Salade de carottes rapées et concombres <i>Grated carrot and cucumber salad</i>	9 €
Salade de tomates cerises et billes de mozza <i>Cherry tomato salad with mozzarella balls</i>	10 €
Melon nature <i>Fresh melon</i>	8 €

PLATS

Mini penne sauce tomate fraiche <i>Mini penne with fresh tomato sauce</i>	15 €
Mini penne sauce bolognaise <i>Mini penne with Bolognese sauce</i>	19 €
Steak haché <i>Ground beef steak</i>	18 €
Suprême de volaille bio <i>Organic chicken supreme</i>	18 €
Poisson de la pêche du jour <i>Catch of the day</i>	19 €
Garniture au Choix / Side dish <i>Purée de légumes, pommes allumettes, riz basmati, pâtes</i>	29 €

DESSERT

Coupe de fraises <i>Strawberry cup</i>	10 €
Cookies, yaourt <i>Cookies and yogurt</i>	9 €
Moelleux au chocolat <i>Warm chocolate cake</i>	14 €
Glace et sorbet maison <i>Homemade ice creams and sorbets</i>	5 € la boule 5 € the scoop

