La Bastide

BAR À VIN PROVENÇAL

DEPUIS 1946



GRIGNOTINES

Tourte de volaille, pickles de légumes
Chicken pie, *vegetable pickles*

15 €

Fromage de chèvre frais « Le Cabremaures » de Collobrières, confiture de figue
Fresh goat cheese "Le Cabremaures" from Collobrières, fig jam

16 €

Panisse, ketchup piperade
Panisse, piperade ketchup

11 €

Panisse, caviar et crème fraîche
Panisse, caviar and crème fraîche

29 €

Beignets de brousse du Rove
Brousse du Rove fritters

22 €

Barbajuans traditionnels
Traditional Barbajuans

14 €

12H-21H

VINS AU VERRE

ROSÉ

AOP Côtes de Provence 2025 (15 cl) 13€
« Palmeraie de Valmer »

AOP Côtes de Provence 2025 (15 cl) 13€
« Domaine de la Madrague» Cuvée Charlotte

BLANC

AOP Côtes de Provence 2025 (15 cl) 13€
« Domaine de la Madrague » Cuvée Claire

AOP Bourgogne 2022 (15 cl) 19€
«Domaine Moreau-Naudet» Chablis

ROUGE

AOP Côtes de Provence 2024 (15 cl) 14€
« Domaine de la Madrague » Cuvée Charlotte

AOP Bourgogne 2022 (15 cl) 19€
«Domaine Besson» Beaune 1er Cru

AOP Bordeaux 2016 (15 cl) 19€
« Clos Fourtet» Grand Cru Classé

CHAMPAGNE

AOP Taittinger brut (15 cl) 25€
AOP Taittinger rosé (15 cl) 29€

APÉRITIFS

ANISÉS

Pastis 51, Ricard, Pastis Bardouin ou Diamant Bleu (4 cl) 10€

PROVENCAUX

Rinquinquin (6 cl) 12€
Gentiane de Lure (6 cl) 12€
Vermouth de Forcalquier rouge (6 cl) 14€

CLASSIQUES ET PORTOS

Martini rouge, blanc ou dry (6 cl) 10€
Campari, Suze , Pimm’s (6 cl) 10€
Porto Old Tawny 10 ans (6 cl) 14€
Tawny Port Quinta Vallado 30 ans (6 cl) 35

COCKTAILS



TOPAZE

Limoncello, Gin provençal, Sirop de basilic, Jus de citron vert, Champagne (12 cl)
25€



AMBRE

Liqueur de poire, Vodka infusée à la vanille, Jus de citron jaune, Sirop de sucre, Perrier (12 cl)
22€



RUBIS

Farigoule, Téquila, Jus de citron vert, Sirop de cerise, Soda fruits rouges (12 cl)
22€



PERLE

Rhum coco, Orgeat, Jus de citron vert, Fleur d'oranger, Ginger beer (12 cl)
24€



VELOURS

Whhisky Black Label, Crème de cassis, Angostura et Cherry bitter (9 cl)
23€



APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Perrier et Orange (16 cl)
19€



HUGO SPRITZ

Saint-Germain, Prosecco, Perrier et Feuilles de menthe (16 cl)
20€



SPRITZ LIMONE

Campari, Italicus, Limoncello, Melon, Rose-hibiscus (16 cl)
20€

CLASSIQUE SHORT DRINK

Caïpirinha, Cosmopolitan, Dry Martini, Daiquiri, Mai-Tai (10 cl) - 20€

CLASSIQUE LONG DRINK

Piña Colada, Gin Fizz, Dark n' Stormy, Moscow Mule (16 cl) -21€

CLASSIQUE AU CHAMPAGNE

Bellini, Rossini, French 75, Classic Champagne cocktail (16 cl) - 24€

CLASSIQUE EN DIGESTIF

Expresso Martini, Irish Coffee (10 cl) -19€

BIÈRES

PRESSION

Moretti - Italie (25 cl) 8€ - (50cl) - 16€

BOUTEILLES *(33cl)*

Fada blanche - France - 11€
Corona - Mexique - 11€
Riviera IPA ou Ambré - France - 12€
Desperados - Belgique - 12€
Heineken 0° - Pays-Bas - 10€

DIGESTIFS

Liqueurs *(4 cl)*

PROVENCE

Absente 55° - 12€
Farigoule (Thym) - 14€
Douce (Poire) - 16€
Absente 69° - 18€

ITALIE

Limoncello (citron), Fernet Branca (plantes) - 12€
Italicus (bergamote), Amaretto (amande) - 14€
Frangelico (noisette) - 16€

INDISPENSABLE

Bailey's, Grand Marnier, Cointreau - 12€
Get 27 ou 31 - 14€

COCKTAILS SANS ALCOOL

POMPADOUR
Romarin frais, jus de pamplemousse et citron vert,
miel, soda pamplemousse
(16 cl) 15€

VERMILLON
Feuilles de menthe, jus d'abricot, purée de passion, jus de citron,
Sirop de sucre et tonic
(16 cl) 15€

ÉCARLATE
Jus de cranberry et de citron, sirop d'hibiscus, perrier
(12 cl) 15€

CÉLADON
Jus de pomme et de citron, sirop de fleur de sureau, limonade, concombre
(16 cl) 15€

CLASSIQUE
Virgin Mojito, Colada, Mary, Milk-Shake
(16 cl) 15€

JUS DE FRUITS

Jus de fruits préssés (12 cl) 14€
Orange, pamplemousse, citron

Jus de fruits Patrick Font (25 cl) 12€
Jus de pomme, poire, tomate, ananas, orange
Nectar de pêche, framboise, fraise, abricot

SIROPS

Menthe, grenadine, fraise, citron, pêche ou orgeat
Accompagné d'un ¼ vittel (33 cl) 6€
Accompagné d'une limonade (33 cl) 8€

KOMBUCHA

Detox (gingembre-citron-matcha) (33 cl) 14€
Mandarine de Valauris (33 cl) 14€

SODAS

San Bitter (12 cl) 6€
Coca Cola / Zero (33 cl) 8€
Perrier, Limonade (33 cl) 8€
Ice-Tea, Orangina (25 cl) 8€
Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale (20 cl) 8€
Tonic pamplemousse (20 cl) 8€

EAUX MINÉRALES

Cryo Plate ou Gazeuse (100 cl)
7€
Vittel, Aqua Panna , San Pellegrino (75 cl)
10€
Chateldon (75 cl)
12€

BOISSONS CHAUDES

CAFES

Expresso, Ristretto, Décaféiné
5€
Noisette, Expresso Macchiato
5€
Double Expresso
8€
Café au lait, Capuccino
8€
Café frappé
8€

THES ET INFUSIONS 6€

Thés noirs Mariages Frères
Ceylan, French breakfast, Darjeeling, Earl Grey, Marco Polo

Thé rouge Mariages Frères
Rouge Bourbon

Thé verts Mariages Frères
Casablanca, Fuji-Yama, Jasmin

Infusions Mariages frères
Camomille, Verveine-Citron, Tilleul

Infusions aux herbes du potager
Verveine, Menthe, Thym, Romarin

TEQUILAS (4 CL)

José Cuervo Silver Mexique 14€
Mijenta Reposado Mexique 20€
Patron Silver Mexique 20€
Patron Reposado Mexique 24€
SPIRITUEUX

CACHACA, MEZCAL, PISCO (4 CL)

Cachaça LeBlond Brésil 14€
Pisco Macchu Pérou 15€
Mezcal Mahani Mexique 20€

VODKAS (4 CL)

Stolichnaya Russie 12€
Belvedere Pologne 15€
Grey Goose France 18€
Beluga Gold Line Russie 36€

WHISKIES (4 CL)

Blended scotch
Jameson Irlande 12€
Chivas 12 ans Ecosse, Johnnie Walker Black Label Ecosse, Monkey Shoulder Ecosse-Speyside 14€
Knockando 12 ans Ecosse-Speyside 16€

Single malt scotch
Bushmills Irlande 12€
Lagavulin 16 ans Ecosse-Islay 26€

Japonais
Nikka from the Barrel Japon 19€

Etats-Unis
Jack Daniel's Tennesse 16€
Makers Mark Kentucky 18€

France
Sequoia Bio Single Malt 17€
Sequoia Bio Single Malt Tourbé 18€
Whisky IGP Alsace Hagmeyer Bio WAH ! 20€

Supplément Soft (20 cl) 8€

GINS (4 CL)

Hendrick's Ecosse 14€
Tanqueray 10 Angleterre 16€
The Botanist Ecosse 18€
Wessex Elderflower Angleterre 20€
Natsu Japon 22€
Monkey 47 Allemagne 23€

Garniture au choix :
Concombre, Citron jaune, Citron vert, Pamplemousse, Orange, Thym, Romarin, Baies de genévrier ou Poivre

Supplément Tonic (20 cl) 8€

DIGESTIFS

COGNACS *(4 cl)*

Hennesy VS 14€
Remy Martin VSOP 22€
Hennessy XO 45€
Tesseron Lot 90 XO Ovation 25€
Tesseron Lot 76 XO Tradition 35€
Tesseron Lot 53 XO Perfection 55€
Tesseron Lot 29 XO Exception 85€
Cognac Coutanseaux Hors d'Age 95€

ARMAGNACS *(4 cl)*

Bas Armagnac Dartigalongue VSOP 18€
Bas Armagnac Dartigalongue 15 Ans 23€
Bas Armagnac Dartigalongue 30 Ans 32€
Bas Armagnac De Coincy 1989 55€
Bas Armagnac De Coincy 1985 68€

CALVADOS *(4 cl)*

Calvados Père Magloire VSOP 14€
Calvados Adrien Camut 6 ans 20€
Calvados Adrien Camut 12 ans 25€
Calvados Adrien Camut 25 ans R. Semainville 40€
Calvados Adrien Camut 35 ans R. d'Adrien 50€
Calvados Adrien Camut 50 ans Rareté 90€

CHARTREUSES *(4 cl)*

Élixir Végétal 12€
Chartreuse Jaune, Chartreuse Verte 16€
Liqueur d'Élixir 20€
Liqueur du 9e Centenaire 22€
Chartreuse VEP Jaune 35€

EAUX DE VIE *(4 cl)*

Poire, Mirabelle, Framboise 14€
Marc de Provence 14€

Prix nets, toutes taxes et service compris.
Net prices, including VAT and service.

Les Soirées Jazz - Jazz Evenings

Dès le 19 juin - Starting June 19th

Quand le soleil se couche sur le château, les premières notes de jazz résonnent sur la terrasse...
Tout l'été, profitez de soirées musicales élégantes et conviviales autour de cocktails signature, vins et assiettes à partager.
Tous les vendredi d'été dès 19h30 Jazz live • Sunset • Cocktails

As the sun sets over the château, the first jazz notes fill the terrace...
All summer long, enjoy elegant and warm musical evenings with signature cocktails, wines and sharing plates.
Every Friday evening from 7:30 PM Live Jazz • Sunset • Cocktails



Suivez nos Actualités !
Follow our news!