



LA BASTIDE

**BISTROT & BAR À VIN
PROVENÇAL
DEPUIS 1946**

De la Terre à l'Assiette, un Hommage à la Provence

À La Bastide, la cuisine du Chef Thomas Pezeril célèbre une Provence sincère et généreuse, inspirée par les saisons, le terroir et les souvenirs d'une cuisine de partage.

Une sélection de légumes, fruits et herbes aromatiques est cueillie chaque jour dans le potager biologique du Château de Valmer, au rythme de la nature.

Chaque assiette rend hommage à un héritage familial, à des produits authentiques et à une cuisine vivante, où simplicité et justesse révèlent toute la richesse du goût.



From the Land to the Plate, a Tribute to Provence

At La Bastide, Chef Thomas Pezeril crafts a cuisine that celebrates the true spirit of Provence generous, seasonal and rooted in tradition.

A selection of vegetables, fruits and herbs is freshly picked each day from the organic garden of Château de Valmer, following the rhythm of nature.

Each dish pays tribute to a family heritage, to authentic ingredients and to a living cuisine, where simplicity allows flavours to shine.

ENTRÉES — STARTERS

Tomate à la brousse du Rove, poutargue et pousses de fenouil <i>Tomato with Brousse du Rove, bottarga and fennel leaves</i>	29 €
Gaspacho aux courgettes et concombres du jardin, haricots coco et jambon corse <i>Garden cucumber and zucchini gaspacho, coco beans and corsican ham</i>	29 €
Tartare de Daurade de Méditerranée mariné à l'Huile d'olive et Citron de Menton <i>Mediterranean sea bream tartare, Olive oil and Menton Lemon marinade</i>	33 €
Carpaccio de Gambero Rosso, Crème d'amande, Roquette, Huile d'olive et Citron <i>Gambero Rosso carpaccio, Almond cream, Rocket salad, Olive oil and Lemon</i>	39 €

PÂTES ET RISOTTO — PASTA AND RISOTTO

Rigatoni au Pesto de basilic et légumes verts <i>Rigatoni pasta with Basil pesto and green vegetables</i>	32 €
Risotto safrané aux langoustines, Citron et Piment d'Espelette <i>Saffron risotto with langoustines, Lemon and Espelette chili</i>	49 €

PLATS — MAINS

Saint-pierre rôti, pommes de terre safranées et fenouil du potager confit <i>Roasted John Dory, Saffron potatoes and Confit garden fennel</i>	52 €
Pavé de loup peau croustillante, ratatouille aux olives de nice <i>Sea bass pavé et ratatouille with nice city olives</i>	46 €
Carré d'agneau de Sisteron rôti aux herbes de la garrigue, Crème de pois chiches, Panisse, Jus à l'estragon et citron confit <i>Roasted rack of Sisteron lamb with garrigue herbs, chickpea cream, Panisse, Tarragon jus and Candied lemon</i>	48 €
Cœur d'entrecôte d'Aubrac, carottes de printemps, pomme paillasson et oignons nouveaux rôtis, jus au thym frais du potager <i>Aubrac ribeye heart, spring carrots, crispy paillasson potatoes and roasted new onions, fresh garden thyme jus</i>	58 €

Viandes : France - Poissons : Méditerranée, Atlantique

Prix net en Euros, taxes et service compris - *Net price in euros, taxes and service included.*

À PARTAGER POUR 2 — TO SHARE FOR 2

Petits farcis niçois au veau, Glacés au jus, Poêlon de riz de Camargue pilaf parfumé <i>Niçois Petit farcis with veal Glazed in jus, Pan of Camargue rice pilaf</i>	78 €
Épaule d'agneau confite 7 heures, Petit Épeautre à la provençale et légumes de saison <i>7-hour Confit lamb shoulder, Provençal Small Spelt and Seasonal vegetables</i>	138 €
Volaille jaune Farcie sous la peau, rôtie sur coffre, légumes de saison et Jus de cuisson <i>Yellow chicken stuffed under the skin, roasted on the crown, seasonal vegetables and roasting jus</i>	130 €

DESSERTS & FROMAGES — DESSERTS & CHEESES

Sélection de fromages, Confiture de figues et Cœur de laitue <i>Cheese selection, Fig jam and Lettuce heart</i>	21 €
Croquant meringué, Pêche fraîches et Crème onctueuse à l'estragon <i>Crispy meringue, Fresh peaches and onctuous tarragon infused cream</i>	21 €
Le chocolat praliné, Biscuit moelleux, mousse et crémeux chocolat <i>Praline chocolate: Soft biscuit, Mousse and Creamy chocolate</i>	23 €
Fondant citron, Mascarpone et fleur d'oranger <i>Lemon fondant with Mascarpone and Orange blossom</i>	20 €
Riz au lait infusé à la Vanille de Madagascar et confit de framboise <i>Madagascar Vanilla-infused rice pudding with Raspberry compote</i>	19 €
Crème glacée et sorbet maison <i>Homemade ice cream and sorbet</i>	La boule / one scoop 6 €

Viandes : France - Poissons : Méditerranée, Atlantique

Prix net en Euros, taxes et service compris - *Net price in euros, taxes and service included.*

NOS ENFANTS / OUR KIDS

ENTRÉES — STARTERS

Carottes râpées, vinaigrette citronnée <i>Grated carrots with zesty lemon vinaigrette</i>	8 €
Concombre au naturel, huile d'olive et fleur de sel <i>Fresh cucumber, olive oil and fleur de sel</i>	9 €
Velouté froid aux légumes de saison <i>Cold Seasonal vegetable velouté</i>	10 €

PLATS — MAINS

Suprême de volaille jaune rôtie, mousseline de carottes <i>Roasted yellow chicken supreme, carrot mousseline</i>	18 €
Hamburger ou Cheeseburger au cheddar, ketchup et frites fraîches <i>Hamburger or Cheeseburger with cheddar, ketchup and fresh-cut fries</i>	18 €
Poisson du jour vapeur, riz basmati aux petits légumes <i>Steamed fish of the day, basmati rice with spring vegetables</i>	21 €
Penne à la sauce tomate et basilic ou Coquillettes au beurre, jambon blanc et comté <i>Penne with tomato and basil sauce or Shell pasta with butter, white ham and Comté cheese</i>	17 €

DESSERTS — DESSERTS

Nectarines fraîches et crème Chantilly à la vanille <i>Fresh nectarines with Vanilla Chantilly Cream</i>	12 €
Mousse au chocolat, tuile aux amandes de Provence et fleur de sel <i>Chocolate Mousse, Provençal Almond Tuile and Fleur de Sel</i>	12 €
Crème glacée et sorbet maison <i>Homemade Ice Cream and Sorbet</i>	La boule / one scoop 4 €

Viandes : France - Poissons : Méditerranée, Atlantique

Prix net en Euros, taxes et service compris - *Net price in euros, taxes and service included.*