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

Velouté aux courges du jardin, chèvre frais et jambon Corse — 29 €
Garden squashes velouté, fresh goat cheese and Corsican ham

Tartare de Daurade de Méditerranée mariné à l'huile d'olive et citron de Menton — 33 €
Mediterranean sea bream tartare, olive oil and Menton lemon marinade

Carpaccio de Gambero Rosso, crème d'amande, Roquette, huile d'olive et citron — 39 €
Gambero Rosso carpaccio, almond cream, rocket salad, olive oil and Lemon

PÂTES ET RISOTTO — PASTA AND RISOTTO

Rigatoni au Pesto de basilic et légumes verts — 32 €
Rigatoni pasta with Basil pesto and green vegetables

Risotto safrané aux langoustines, Citron et Piment d'Espelette — 49 €
Saffron risotto with langoustines, Lemon and Espelette chili

PLATS — MAINS

Pavé de loup peau croustillante, ratatouille aux olives de nice — 48 €
Sea bass pavé et ratatouille with nice city olives

Carré d'agneau de Sisteron rôti aux herbes de la garrigue, Crème de pois chiches, Panisse, Jus à l'estragon et citron confit — 48 €
Roasted rack of Sisteron lamb with garrigue herbs, chickpea cream, Panisse, Tarragon jus and Candied lemon

Cœur d'entrecôte d'Aubrac, carottes de printemps, pomme paillasson et oignons nouveaux rôtis, jus au thym frais du potager — 58 €
Aubrac ribeye heart, spring carrots, crispy paillasson potatoes and roasted new onions, fresh garden thyme jus

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

Épaule d'agneau confite 7 heures, Petit Épeautre à la provençale et légumes de saison — 138 €
7-hour Confit lamb shoulder, Provençal Small Spelt and Seasonal vegetables

DESSERTS & FROMAGES — DESSERTS & CHEESES

Sélection de fromages, Confiture de figues et Cœur de laitue — 21 €
Cheese selection, Fig jam and Lettuce heart

Croquant meringué, prunes fraîches et crème onctueuse à la vanille — 21 €
Crispy meringue, fresh plum and onctuous vanilla infused cream

Le chocolat praliné, Biscuit moelleux, mousse et crémeux chocolat — 23 €
Praline chocolate: Soft biscuit, Mousse and Creamy chocolate

Fondant citron, Mascarpone et fleur d'oranger — 20 €
Lemon fondant with Mascarpone and Orange blossom

Cookie au chocolat et Glace Vanille à partager — 36 €
Chocolate Cookie and Vanilla ice cream to share

Crème glacée et sorbet maison — La boule / one scoop 6 €
Homemade ice cream and sorbet

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 — 8 €
Grated carrots with zesty lemon vinaigrette

Concombre au naturel, huile d'olive et fleur de sel — 9 €
Fresh cucumber, olive oil and fleur de sel

Velouté aux légumes de saison — 10 €
Seasonal vegetable velouté

PLATS — MAINS

Suprême de volaille jaune rôtie, mousseline de carottes — 18 €
Roasted yellow chicken supreme, carrot mousseline

Hamburger ou Cheeseburger au cheddar, ketchup et frites fraîches — 18 €
Hamburger or Cheeseburger with cheddar, ketchup and fresh-cut fries

Poisson du jour vapeur, riz basmati aux petits légumes — 21 €
Steamed fish of the day, basmati rice with spring vegetables

Penne à la sauce tomate et basilic ou Coquillettes au beurre, jambon blanc et comté — 17 €
Penne with tomato and basil sauce or Shell pasta with butter, white ham and Comté cheese

DESSERTS — DESSERTS

Mousse au chocolat, tuile aux amandes de Provence et fleur de sel — 12 €
Chocolate Mousse, Provençal Almond Tuile and Fleur de Sel

Crème glacée et sorbet maison — La boule / one scoop 4 €
Homemade Ice Cream and Sorbet

Viandes : France - Poissons : Méditerranée, Atlantique
Prix net en Euros, taxes et service compris - *Net price in euros, taxes and service included.*