

LA BASTIDE

BAR À VIN PROVENÇAL
DEPUIS 1946



GRIGNOTINES

Terrine de campagne, pickles de légumes
Terrine de campagne, vegetable pickles

14 €

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

Rinquiquin (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€



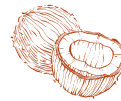
AMBRE

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

Whisky 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 pressés (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 Tennessee 16€
Makers Mark Kentucky 18€

France

Sequoia Bio Single Malt 17€
Sequoia Bio Single Malt Tourbé 18€
Whisky IGP Alsace Hagemeyer 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)

Hennessy 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!*

