

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

Velouté de courges du potager, œuf parfait et jus de volaille <i>Garden squash, "parfait" style egg and poultry juice</i>	28 €
Supplément truffe noire / Extra Black Truffle	+ 6 €
Salade de Gambero Rosso façon César <i>Gambero Rosso cesar salad style</i>	36 €
Burrata crémeuse, courgettes grillés et cecina de boeuf <i>Creamy Burrata, grilled zucchinis and beef cecina ham</i>	27 €
Carpaccio de la pêche du jour, fenouil et herbes du jardin <i>Catch of the day carpaccio, fennel and garden herbs</i>	31 €
Ravioles ricotta et citron confit, crème de parmesan et jeunes pousses <i>Ricotta and lemon raviolis, parmesan cream and baby greens</i>	29 €

PÂTES & RISOTTO

Risotto Carnaroli au Homard Bleu et courgettes violons <i>Lobster Carnaroli risotto and "violin" zucchini</i>	49 €
Linguine au pesto de basilic et crème douce à l'ail <i>Basil pesto linguine and sweet garlic cream</i>	34 €

POISSONS ET VIANDES

Turbot à la plancha, petite épeautre à la Provençale <i>Grilled Turbot, Provençal-style small spelt</i>	47 €
Loup de méditerranée juste saisi, confit de légumes du soleil et sauce vierge <i>Pan-seared Mediterranean sea bass, summer vegetables confit & sauce vierge</i>	49 €
Filet de bœuf, mousseline de pomme de terre truffée et girolles <i>Tenderloin beef, smash potatoes with black truffle and girolles mushrooms</i>	51 €
Supplément foie gras, façon Rossini / Foie gras topping, Rossini-style	+ 8 €
Côtes d'agneau grillées, aubergine et straciatella <i>Grilled lamb chops, eggplant and straciatella</i>	47 €
Belle côte de Veau, légumes du moment et jus perlé <i>Veal chop, seasonal vegetables and gravy bead</i>	57 €

À PARTAGER

Épaule d'agneau confite pendant 7 heures, pois chiches à la Provençale 138 €
7-hour slow-cooked lamb shoulder, Provençal chickpeas

Pièce de boeuf grillée et pommes de terre grenailles aux herbes du jardin Prix selon arrivage
Grilled beef and roasted potatoes with garden herbs According to delivery

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 rock lobster

FROMAGES & DESSERTS

Sélection de fromages régionaux affinés 24 €
Selection of regional cheeses

Tartelette aux fruits de saison 20 €
Small tart with seasonal fruits

Soufflé du moment 19 €
Seasonal Soufflé

Crème brûlée à la vanille 18 €
Vanilla crème brûlée

Notre Tropézienne 20 €
Our homemade tropézienne tart

Glace et sorbet maison 5 €
Homemade ice cream and sorbet

Origine Viandes : Boeuf Français / Agneau : Italie, Espagne et France
Meat Origin : French Beef / Lamb : Italy, Spain and France



NOS ENFANTS / OUR KIDS

ENTRÉE

Salade de carottes rapées et concombres 9 €
Grated carrot and cucumber salad

Salade de tomates cerises et billes de mozza 10 €
Cherry tomato salad with mozzarella balls

Melon nature 8 €
Fresh melon

PLATS

Mini penne sauce tomate fraiche 15 €
Mini penne with fresh tomato sauce

Mini penne sauce bolognaise 19 €
Mini penne with Bolognese sauce

Steak haché 18 €
Ground beef steak

Suprême de volaille bio 18 €
Organic chicken supreme

Poisson de la pêche du jour 19 €
Catch of the day

Garniture au Choix / Side dish
Purée de légumes, pommes allumettes, riz basmati, pâtes

DESSERT

Coupe de fraises 10 €
Strawberry cup

Cookies et yaourt 9 €
Cookies and yogurt

Moelleux au chocolat 14 €
Warm chocolate cake

Glace et sorbet maison 5 € la boule
Homemade ice creams and sorbets 5 € the scoop

