



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

Asperges blanches du Mont Ventoux au naturel, ail des ours et sauce mousseline au citron <i>White asparagus from Mont Ventoux, wild garlic and lemon mousseline sauce</i>	29 €
Artichaut à la barigoule dans la tradition et vuletta de porc noir <i>Traditional Artichokes à la Barigoule with Black Pork Vuletta</i>	32 €
Tartare de daurade de Méditerranée mariné à l'huile d'olive et citron de Menton <i>Mediterranean sea bream tartare marinated in olive oil and from Menton lemon</i>	31 €
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, petits pois et asperge verte <i>Rigatoni pasta with basil pesto, peas and green asparagus</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 roti, pomme de terre safranés et fenouil du potager confis <i>Roasted John Dory, saffron potatoes and garden fennel confit</i>	48 €
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 Sisteron lamb rack with garrigue herbs, chickpea cream, panisse, tarragon and candied lemon jus</i>	48 €
Cœur d'entrecôte Aubrac au barbecue, carottes de printemps et oignons nouveaux rôtis, jus au thym frais du potager <i>Barbecued Aubrac rib-eye steak, spring carrots and roasted young onions, jus of fresh thyme from the vegetable garden</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 glacé au jus, poêlon de riz de Camargue pilaf parfumé 76 €
Niçois Petit farcis with veal glazed in jus, pan of Camargue rice pilaf

Épaule d'agneau confite 7 heures, petit épeautre à la provençale et belles asperges vertes 138 €
7-hour confit lamb shoulder, provençal small spelt and beautiful green asparagus

À PARTAGER POUR 2 — TO SHARE FOR 2

Sur commande — *Upon order*

Volaille de Bresse rôtie en cocotte, pommes de terre grenaille et girolles, jus à l'estragon 175 €
Cast iron roasted Bresse chicken, grenaille potatoes and girolles mushroom, tarragon jus

DESSERTS & FROMAGES — DESSERTS & CHEESES

Sélection de fromages, confiture de figues et cœur de laitue 21 €
Cheese selection, fig jam and lettuce heart

Croquant meringué, fraises fraîches et crème onctueuse à la verveine 21 €
Crispy meringue, fresh strawberries and onctuous verbena 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

Riz au lait infusé au basilic et compoté de cerises 19 €
Basil-infused rice pudding with cherry compote

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 <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 aux légumes de saison <i>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

Fraises fraîches et crème Chantilly à la vanille <i>Fresh Strawberries with Vanilla Chantilly Cream</i>	17 €
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.*

