



1 Entrée, 1 Plat, 1 Dessert au choix

LES ENTREES : 13 €

- Pressé d'aubergines, chèvre frais et huile de truffe
Pressed egg plant with fresh goat cheese and truffle oil
- Assiette asiatique (nem, bouchée vapeur, beignet de crevettes)
Asian platter (nem, steamed fritter, shrimp duplings)
- Escalope de foie gras poêlée, mesclun à l'huile de truffe *+ supp 3€*
Panfried foie gras slice and mesclun salad with truffle oil
- Brandade de morue et mesclun
Brandade and mesclun salad
- Velouté de tomates, lardons et ail confit
tomato soup, bacon and garlic confit
- Pissaladière

LES PLATS : 16 €

- Calamars et moules à la plancha, riz aux poivrons
Squid and mussels a la plancha, rice red peppers
- Filet de daurade, poêlée de légumes
Sea bream filet and panfried vegetables
- Maxi entrecôte grillée 350g *+ supp 6€*
Grilled maxi steak with chips
- Daube de joue de boeuf, pommes de terre au chèvre
Beef stew, goat cheese potatoes
- Petits farcis provençaux
Stuffed vegetables "à la provençale"
- Pâtes au pistou et à la brousse
Pistou and farm cheese pasta

LES DESSERTS : 7.50 €

- Assiette de fromages assortis
Assorted cheese with salad
- Faisselle de fromage blanc avec crème ou coulis
Fresh cheese with fruit sauce or whipped cream
- Mi-cuit au chocolat
Half baked chocolate cake
- Coupe de glace ou sorbet Chantilly
Cup of ice cream or sorbet with whipped cream
- Baba et glace rhum raisins
Baba and rhum grape ice cream
- Croustade aux pommes
Apple tart

LES VINS

COTES DU LUBERON

- + Rosé, rouge (AOC), blanc (vin de pays)
 - Pot 47cl 10€
 - Le verre 3€
- + St Estève de Néry (rouge, rosé, blanc)
 - 75cl 22€
 - 50cl 15€
- + Domaine de Marie (rouge, rosé)
 - 75cl 22€
 - Magnum 44€
- + Château Val Joanis78
 - Cuvée Aubépines (blanc)
 - 75cl 35€
 - Cuvée Les Griottes (rouge)
 - 75cl 38€
- + Château La Verrerie 2004
 - Rosé 75cl ... 26€
 - Rouge 75cl ... 38€
 - 50cl ... 29€
- + Bastide Verrerie rouge
 - 75cl ... 22€
 - 50cl ... 18€
- + Vin du mois
 - 75cl 22€

BANDOL

- + Château Salettes (rouge, rosé)
 - 75cl 38€

COTEaux D'AIX

- + Château Paradis tradition (rouge, rosé, blanc)
 - 75cl 23€

CASSIS BLANC

- + Clos d'Albizzi
 - 75cl ... 28€

COTES DE PROVENCE

- + Château Minuty (rouge, rosé)
 - 75cl 29€
- + Rimauresq cru classé (rouge 2004 / blanc, rosé 2006)
 - 75cl 38€
 - 50cl 28€

BORDEAUX

- + Mouton Cadet (rouge)
 - 75cl 23€

COTES DU RHONE

- + Bec Fin Tardieu Laurent (rouge)
 - 75cl 25€
- + Saint Joseph Chapoutier (rouge)
 - 75cl 33€
- + Château Neuf du Pape Domaine de Nalys (blanc)
 - 75cl 36€
- + Côtes rôties Les Bécasses Chapoutier 2005 rouge
 - 75cl 78€

DIVERS

- + Pouilly fumé de la Doucette 2005 (blanc)
 - 75cl 29€
- + Riesling 2006 Alsace (blanc)
 - 75 cl 26€
- + Domaine St Peray (blanc) cuvée A.S Pic Chapoutier
 - 75cl 27€



LE BASTIDON

LES APERITIFS

- + Pastis, Ricard 4€
- + Martini, campari, porto 4€
- + Kir vin blanc, cassis, mûres, grillottes 4€
- + Americano maison 8€
- + Coupe de champagne 10€
- + Kir royal champagne 11€
- + Whisky 6€
- + Whisky spéciaux : Chivas, Aberlour, knokando 8.50€

LES CHAMPAGNES

- + La coupe (10cl)..... 10€
- + FEUILLATE 60€ FEUILLATE rosé 80€
- + MUMM 80€
- + RUINART brut 95€
- + RUINART rosé 120€

LES DIGESTIFS (4 cl) 7€

- + Cointreau, Grand Marnier Malibu Manzanita Bailey's
- + Grand Marnier Limoncello Get 27, Marie Brizard
- + Chartreuse verte, Genépy
- + Grappa Cellini Bianca Calvados
- + Poire William's, Mirabelle
- + Cognac Bisquit
- + Armagnac
- + Marc de Provence Garlaban, Marc de Bourgogne Jacoulot
- + Rhum brun, rhum blanc Habana
- + Gin, vodka, téquila
- + Supplément soda 1€

LES DIGESTIFS "PRESTIGE" (4cl)

- + Cognac Martel XO 35€
- + Vieux rhum Havana spécial 12€
- + Whisky Aberlour 18 ans d'âge 12€
- + Williamine Morand 12€

DIVERS

- + Eaux minérales (Evian, Badoit, Vittel, San Pellegrino)
 - 50cl 3.50€ / 1l 5€
- + Sirop à l'eau (20cl) 2€
- + Sodas et jus de fruits 4€
- + Bière 33cl ... 5€
- + Espresso 2.50€
- + Thé et infusion 4€