



BIENVENUE À LA BASTIDE

La plage, des sourires et une cuisine généreuse, vous êtes arrivés. Prenez le temps d'apprécier l'ambiance de ce lieu convivial et coloré. Relaxez-vous, toute l'équipe du restaurant vous accueille pour un moment de plaisir.

Loïc & Mika

LES POISSONS - FISH - DIE FISCHE - LOS PESCADOS - DE VISSEN - I PESCI

BROCHETTE de St JACQUES & CREVETTES au CHORIZO à la plancha 21,00 €

EL MERCATO del PESCE (*Selon les courses du Chef*) Prix tableau

DOS DE CABILLAUD RÔTI CRUMBLE AU BASILIC 18,00 €

SAUMON RÔTI CRUMBLE COCO CITRON 17,00 €

DAURADE en CROÛTE de SEL 20,00 €

BROCHETTE de GAMBAS A LA JAPONAISE à la plancha 19,00 €

MIX GRILL DE POISSONS (*conseillé pour 2 personnes*) 70,00 €

Gambas, poisson du jour, saumon, brochette de St-Jacques et filets de poisson ...

Accompagnements : riz thai, mousse de légumes, cake.

LES VIANDES - LE CARNI - MEATS - LAS CARNES - LE CARNI - HET VLEES

ENTRECÔTE de PATAGONIE GRILLÉE (Environ 300/400 gr.) € **16,00 €**
Frites.

CŒUR DE RUMSTEAK TRANCHÉ façon Rossini (Environ 300gr.) **21,00 €**
Gratin de pommes de terre.

CÔTE de BŒUF GRILLÉE (Environ 600/700 gr.) **25,00 €**
Frites.

TAJINE DE SOURIS D'AGNEAU **18,00 €**
Couscous ou Polenta.

A LA PLANCHA BROCHETTE de MAGRET DE CANARD (Environ 300/400 gr.) **18,00 €**
Sauce au miel, riz thai

WOK DE POULET CREVETTE **17,00 €**
Nouilles chinoises

Accompagnements : mousse de légumes, ratatouille. **2,00 €** Sauce Roquefort

LES PLATS - DISHES - LOS PLATOS - DE SCHOTELS - DIE TELLER - I PIATTI

→ **CHEZ MAMA** **13,00 €**
CANNELONI Épinard, Ricotta, sauce tomate

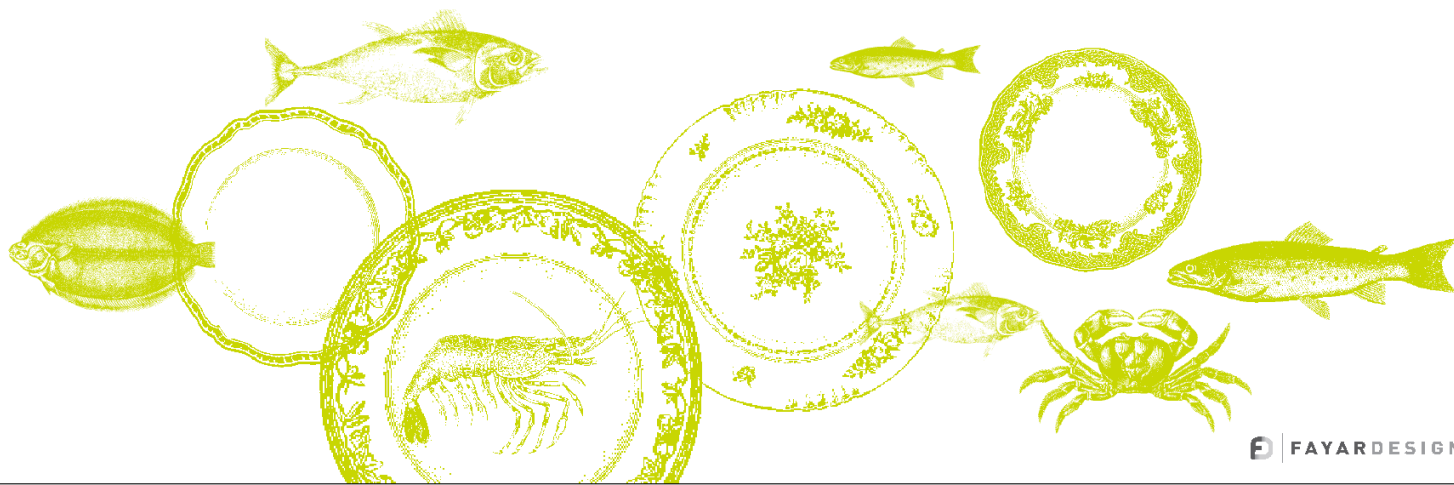
RISOTTO AUX ST JACQUES **17,00 €**

→ **DU CÔTÉ DES PETITS** **7,00 €**
FILET DE POISSON FRAIS ou **STEAK FRITES + GLACE**

→ **SUGGESTION DU JOUR**
Regardez sur le tableau ou demandez conseil aux gentils serveurs ...

→ **FROMAGE DU MOMENT** **7,00 €**

CAPONATA à la norvégienne Assortiment de légumes frais, saumon mariné maison, pain grillé, galette de pomme de terre	15,00 €
SALADE LA TIJUANA Poulet, tomates, oignons, sauce blanche, crevettes. Accompagnée de tortillas chaudes	14,00 €
BRUSCHETTA AU ST.MARCELIN Accompagné de jambon cru frit, poivrons, champignons, basilic.	13,00 €
PARMENTIER DE FOIS GRAS Escalope de foie gras, pommes, polentat poêlée, crumble de pain d'épices	17,00 €
CAMEMBERT RÔTI au pistou	8,00 €
TARTARE DE BOEUF (Préparé, 250 gr environ)	13,00 €
TARTARE DE POISSONS DU JOURS crevettes	15,00 €
LA BOITE AUX SAVEURS D'AILLEURS Rouleaux de printemps, nems au crabe, samossa	15,00 €
FRITTO MISTO DEL MARE fruits de mer frits, filets de poisson et St Jacques à la plancha	17,00 €



→ DESSERT FAIT MAISON 7€

TARTE TATIN, AUX POMMES

FONDANT AU CHOCOLAT NOIR, GLACE CHOCOLAT BLANC

TIRAMISU

PETIT POT DE MOUSSE AU CHOCOLAT AU CRUMBLE

CAFÉ GOLOSO

FRUITS ROUGES CHAUDS ET MERINGUE, GLACE FROMAGE BLANC

CRÈME BRÛLÉE AU NUTELLA

PROFITEROLES DE LA MAISON SARROCHE

PAIN PERDU AU SUCRE DE CANNE

→ DEL'ICE CREAM 7€

BANANE SPEED : Banane, glace chocolat noir, fraise, vanille, chocolat chaud, chantilly.

CHOCOLAT / CAFÉ LIÉGEOIS :

DAME BLANCHE : Glace vanille, chocolat chaud, chantilly.

COUPE MARRON : Crème de Marron, glace vanille, marron, chantilly.

COUPE FLORA : Brochette de fruits frais, glace mangue, banane, coco, chantilly.

COLONEL ANTILLAIS : Glace mangue, Rhum. - **RUSSE** : Glace citron, Vodka.

PARFUMS : Vanille, Citron, Coco, Café, Fraise, Mangue, Chocolat Noir, Banane, Chocolat Blanc, Fromage Blanc, Marron, *demandez le parfum du moment.*

La boule **1,00 €**
+ Chantilly **1,00 €**

→ ROSÉ

	50 cl	75 cl	150 cl
HERMITAGE ST-MARTIN (AB)	16 €	21 €	
SAINTE MARGUERITE (AB) - Cru classé	15 €	20 €	34 €
SAINTE MARGUERITE "SYMPHONIE" (AB) - Cru classé - la londe		29 €	
LES VALENTINES	19 €	25 €	
GRANDPRÉ	14 €	19 €	

→ BLANC

HERMITAGE ST-MARTIN (AB)	16 €	21 €
HERMITAGE ST-MARTIN "EXPRESSION" (AB)		18 €
SAINTE MARGUERITE (AB) - Cru classé	15 €	20 €
LES VALENTINES	19 €	25 €
PETIT CHABLIS - Laroche		25 €
SANCERRE - Pascal Jolivet		30 €
GRANDPRÉ	14 €	19 €

→ ROUGE

HERMITAGE ST-MARTIN	16 €	21 €
HERMITAGE ST-MARTIN "IKON"		34 €
SAINTE MARGUERITE - Cru classé	15 €	20 €
SAINTE MARGUERITE "SYMPHONIE"		29 €
LES VALENTINES	19 €	25 €
GRANDPRÉ	14 €	19 €
DELAS - Côte du Rhône		19 €
SAINT FLORIN - Bordeaux		21 €
LAGRAVE MARTILLAC - Pessac Léognan		38 €
MONT REDON - Château neuf du pape		48 €
VINA PUNTO ALTO - Chili		25 €
L'AVENIR PINOTAGE - South Africa		27 €

(AB= AGRICULTURE BIOLOGIQUE)

LES COCKTAILS - LE BAR -LES COCKTAILS - LE BAR -LES COCKTAILS - LE BAR -

PLANTEUR : Rhum blanc, sucre de canne, mélange de fruits	7,00 €
CAÏPIRINHA : Caçhaca, sucre de canne, citron.	7,00 €
CAÏPIROSKA : Vodka, sucre de canne, citron.	7,00 €
TI PUNCH : St James, sucre de canne, citron.	7,00 €
TI PUNCH ESPECIAL : Havana especial, cannelle, gingembre, vanille, citron	10,00 €
CUBA LIBRE : Havana 3 ans, coca, citron	7,00 €
MOJITO : Havana blanco, menthe fraîche, sucre roux, citron, limonade	8,00 €
MOJITO AUX FRUITS : Fruits selon marché	9,00 €
MOJITO ROYAL : Havana 3 ans, champagne	11,00 €
MOJIDOU : Comme un Mojito, mais sans alcool. (possibilité aux fruits)	6,00 €
PINACOLADA : Rhum blanc, Rhum brun, malibu, sucre de canne, jus d'ananas, coco	8,00 €
PINACOLADOU : Comme une Pinacolada, mais sans alcool.	6,00 €
L'EXOTIQUE : Banane, mangue, coco.	6,00 €
RAINBOW : fraise, ananas, orange, citron	6,00 €
IRISH COFFEE : Sucre de canne, whisky, café, chantilly	7,00 €
COCKTAIL DU JOUR : Demander au serveur	

CHAMPAGNE	BOUTEILLE: 54,00 €	Coupe 8,00 €
PASTIS, RICARD		2,50 €
MARTINI, PORTO, MUSCAT		3,00 €
KIR	KIR ROYAL : 8,50 €	3,00 €
WHISKY & AUTRES (4cl.)	BABY (2cl.) : 3,00 €	6,00 €
BIERE PRESSION	BIERE BOUTEILLE : 5,00 €	2,50 €
SODA & JUS DE FRUIT		2,50 €
SIROP À L'EAU		2,00 €
EAU MINERALE 1 Litre : Vittel / San Pellegrino		4,50 €
EAU MINERALE 50 cl : Eau de Perrier		3,00 €
CAFÉ EXPRESSO		1,50 €
CAFÉ DOUBLE, CHOCOLAT, CAPPUCCINO, INFUSION		2,50 €
LES 10 JOS : Shooter du jour, Manzana, Limoncello, Poire, Cognac, Calvados, Grand Marnier, Jet 27/31, Bailey's		6,00 €