



LA BASTIDE BOURRELLY

Mathias Dandine

Le Comptoir

Du déjeuner au dernier verre...

Carte servie tous les jours de 12h à 14h et 19h à 22h

Nos Grignotages

Pissaladière « comme à Nice » 25€

Notre houmous, pain grillé 20€

Assortiment de charcuterie ou fromage
de notre sélection* 25€

Le grand plateau à partager

Pissaladière, houmous,
sélection de charcuterie,
légumes croquants en
anchoïade, tapenade, pain et
gressin
60€

Notre Carte

Nos Entrées

La soupe de légumes du jour (chaude ou froide) 20€

Saumon gravlax, crème citron et foccacia 22€

La salade du moment de la Bastide 24€

Œufs mimosas 16€

Foie gras de canard 30€

Nos plats du moment

Le poisson ou la viande du jour 39€

Le Mijoté du moment 39€

Annoncé par nos maîtres d'hôtel de bouche à oreille

Nos desserts

Le dessert du jour 18€

La salade de fruits frais* 15€

Assortiment de 3 glaces de la sélection du pâtissier 15€

Notre coupe de glace du moment coulis et chantilly 18€

Le menu mijoté

Le mijoté et dessert du jour

*Enoncé de bouche à oreille
par notre maître d'hôtel*

49€

Le menu pour les minots

(moins de 13 ans)

Une viande ou un poisson (avec
accompagnement au choix)
avec sélection de glaces

20€

• Plats servis de 12h à 22h*

La carte des vins et du bar de la Bastide Bourrelly sont à disposition sur demande

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »

Origine de la Viande: FRANCE