



LA BASTIDE BOURRELLY

Mathias Dandine

Le Comptoir Bourrelly

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 €

*Sélection de charcuterie ou fromage 22 €

Anchoïade et légumes croquants 22 €

Le grand plateau à partager

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

50 €

Notre Carte

Nos Entrées

Poivrons confits en persillade, anchois 18 €

Fleurs de courgettes en tempura, coulis de tomate pimenté 22 €

Le melon jambon de La Bastide Bourrelly 18 €

Nos plats du moment

Notre pêche du jour 34 €

La pièce du boucher annoncée de bouche à oreille 32 €

Pâtes aux senteurs de sous-bois, lard et échalotes 28 €

Petits farcis, coulis de tomate et salade de nos maraîchers 28 €

Nos desserts

Le cornet de chichis comme à l'Estaque 18 €

La salade de fruits 18 €

Le dessert du jour 18 €

Notre coupe farigoule aux senteurs d'agrumes 18 €

Plat et Dessert de la Carte 45 €

1 Verre de vin de notre sélection 12cl, eau 75cl, boisson chaude - 12 €

Notre verre de vin sélectionné pour le comptoir 12cl - 8 €

Le menu pour les minots (moins de 13 ans)

Une viande ou un poisson (avec accompagnement au choix)

sélection de glaces

20 €

* Plats servis de 12h à 22h

[Réserver votre table](#)

Prix nets, service compris.

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes, nous tenons la carte des allergènes à votre disposition.

Origine de la Viande: FRANCE et UE