LA BASTIDE BOURRELLY
Mathias Dandine

Le Comptoir Bourrelly

Du déjeuner au dernier verre…
Carte servie de mardi à samedi 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 €

Entrée, Plat / Plat,Dessert 45 €

Entrée, Plat et Dessert 49 €

Nos Entrées

Soupe de poisson, croutons à l'ail et rouille	18 €
Oeuf parfait aux champignons, émulsion romarin	22 €
Os à moelle rôti à la ciboulette, jus de viande aux légumes	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 €
Le mijoté du moment	28 €

Nos desserts

Le cornet de chichis comme à l'Estaque	18 €
La salade de fruits	18 €
Le dessert du jour	18 €
Notre coupe glacée fraise et framboise, ganache vanille	18 €

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

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

LA BASTIDE BOURRELLY
Mathias Dandine

Le Comptoir Bourrelly

From lunch to the last drink...
Menu served from tuesday to saturday
from 12pm to 2pm & from 7pm to 10pm

Snacking to share

Pissaladière bread « like in Nice » 25€
Our houmous, toasts 20€
*Cold meat or cheese selection 22€
Crispy vegetables with anchoiade 22€

The large board to share

Pissaladière bread, houmous, cold meat assortment, crispy vegetables with anchoiade, tapenade, bread and gressinis
50€

Fist Course, Main / Main, Dessert 45 €

First course, Main and Dessert 49 €

First Courses

Fish soup, bread crust with garlic and “Rouille” mayonnaise	18€
Slow-cooked egg with mushrooms, rosemary foam	22€
Bone marrow, chives, gravy and vegetables	18€

The Mains

The fish of the day	34€
Our butcher’s cut, announced by our team	32€
Mushrooms pasta, onion and bacon	28€
The simmered dish of the moment	28€

Desserts

The chichi’s from l’Estaque	18€
Fruits salad	18€
Dessert of the day	18€
Raspberry and strawberry sorbet and vanilla cream	18€

1 glass of wine 12cl, water 75cl, hot drink - 12€
Our selected glass of wine for the Comptoir 12cl - 8€

Children’s Menu (under 13)

A meat or fish (side at your convenience)
and a dessert
20€
* Courses served from 12pm to 10pm*

Prices include tax and service / / Allergen list on request.
Meat origin: France and EU

LA BASTIDE BOURRELLY
Mathias Dandine

La Sélection de nos sommeliers

Champagnes

AOC Champagne Blanc de Noirs Alexandre Bonnet Extra-Brut
Pinot noir
Verre: 26€
Bouteille: 98€

AOC Champagne Rosé Alexandre Bonnet Extra-Brut
Pinot noir
Verre: 27€
Bouteille: 115€

Vins Blancs

IGP Var, “La Cigale”, Domaine Gavoty 2025
Bio **Rolle**
Floral, fraicheur // Floral, freshness
Verre: 8€
Bouteille: 35€

IGP Méditerranée, « Les Auréliens », Domaine Triennes 2024
Bio **Chardonnay Viognier Rolle Ugni blanc Grenache blanc**
Frais, fruité, agrumes // Crisp, fruity, citrus
Bouteille: 45€

Vin de France, « Terra d’Or », Domaine Les Béates 2023
Bio **Sauvignon blanc Chardonnay**
Elégant, minéral, toasté // Rich, oaky, minerality
Bouteille: 85€

AOC Condrieu, Domaine Aurélien Chatagnier 2024
Bio **Viognier**
Floral, ample, frais // Flowery, rich, crisp
Bouteille: 120€

Vin Moelleux

AOC Muscat du Cap Corse, Domaine Yves Leccia 2023
Bio **Muscat petits grains**
Douceur, sureau // Sweet, freshness, elderflower
Verre: 16€
Bouteille: 80€

Prix Nets Service Compris
« L’abus d’alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »

LA BASTIDE BOURRELLY
Mathias Dandine

La Sélection de nos sommeliers

Vins Rosés

IGP Meditérranée, Domaine de Trienne, 2025 — **Verre: 8€**

Bio Cinsault, Syrah — **Bouteille: 50€**

Agrumes, épices, vif // Citrus, spices, crisp

Vins Rouges

AOC Côtes de Provence, Clos Maguise 2023 — **Verre: 8€**

Bio Syrah Carignan Grenache — **Bouteille: 39€**

Fruits noirs, épices, tanins souples // Black fruits, spices, soft tanins

IGP Vaucluse, « Echo Pinot Noir », Domaine Sylvain Morey 2024

Bio Pinot noir — **Bouteille: 45€**

Finesse, fruits, poivre // Elegant, fruity, pepper

IGP Ile de Beauté « Sciaccaremu », Yves Leccia 2025

Bio Sciaccarellu — **Bouteille: 65€**

Frais, fruité // Crisp, fruity

AOC Cornas, Domaine Aurélien Chatagnier 2024

Bio Syrah — **Bouteille: 135€**

Puissance, élégance // Powerful, elegant

Prix Nets Service Compris

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

LA BASTIDE BOURRELLY
Mathias Dandine

Le Brunch

De 12h00 à 14h00

LA CORBEILLE DU BOULANGER

Viennoiseries, cakes, madeleines, navettes, assortiments de pains, brioche

BOISSONS CHAUDES & JUS DE FRUITS BIO

NOS ENTREES

Huître/crevettes/ langoustines/tourteau
Charcuterie/pâté/caillette/rillette
Saumon gravelax/truite fumée/haddock/anguille
Pissaladière/focaccia
Salade bar : carottes râpées, fenouil, radis, sucrine, grenade, riz, tomates cerises, courgette, graines et fruits secs
Salade : salade d'artichaut/noisette/coriandre
Focaccia/légumes/philadelphia/jambon/salade
Briochette au jambon cru
Œufs mimosas
Tataki de boeuf
Carpaccio de maigre
Soupe de champignons/fromage/croûtons
Légumes du moment/ pâtes aux girolles
Quiche au fromage et lorraine/ saucisson brioché/ madeleine au comté
Œuf brouillé/ bacon/champignons

NOS PLATS DU MOMENT

Gigot d'agneau, crème d'ail
Thonine snackée et vierge de tomate à l'olive
Pommes de terre grenailles / carotte vichy

FROMAGE & FARANDOLE DE DESSERTS

Financier amande, navettes, cookies choco-noisette, madeleine miel, floretin raisin,
Entremets chocolat/mangue/coco,
tartelette fruits, choux Paris-Brest, tartelette citron, tartelette chocolat.
Flan noisette, riz au lait, crème caramel, blanc en neige

95 €/PERSONNE – 30 €/ENFANT (moins de 12 ans)

Prix net, service compris
La composition de notre brunch peut varier selon la saison et le marché. du jour.
Nos préparations peuvent contenir des produits allergènes. Nous tenons la carte des allergènes à votre disposition.
Origine de la Viande: FRANCE et UE

LA BASTIDE BOURRELLY
Mathias Dandine

Sunday Brunch

From 12:00 pm to 2:00 pm

THE BAKER'S BASKET

Viennoiseries, cakes, madeleines, navettes, assorted breads and brioche

HOT DRINKS & ORGANIC FRUIT JUICES

OUR STARTERS

Oysters, prawns, langoustines, crab
Charcuterie, pâté, caillette and rillettes
Gravlax salmon, smoked trout, haddock and eel
Pissaladière & focaccia
Tomato and burrata salad / Melon, ham, olives and basil
Watermelon, feta and mint salad / Bulgur wheat salad
Niçoise salad
Artichoke and hazelnut salad / Devilled eggs
Sea bass salad
Vegetable focaccia with Philadelphia cream cheese, vegetables and salad
Amberjack carpaccio / Beef tataki
Ham brioche / Ratatouille / Pasta with girolle mushrooms
Tomato gazpacho with croutons
Scrambled eggs, bacon & mushrooms
Cheese quiche / Quiche Lorraine / Saucisson brioche / Tomato tart

OUR DISHES OF THE DAY

Roast chicken
Meagre with olive vinaigrette
Sides:
Roasted potatoes / Sautéed courgettes with olives

CHEESE & DESSERT SELECTION

Raspberry cake, Tropézienne tart, peach, pistachio and apricot entremets, blueberry tartlets, mirabelle plum tartlets, hazelnut financiers, chocolate éclairs, floating island, cookies, chocolate mousse, rice pudding, fruit skewers, navettes, fruit salad, chocolate fontaine

95€/PERSON – 30€/CHILD (under 12)

Net prices, service included.
The composition of this menu may vary with the season and market availability.
Our dishes may contain allergens. The list of allergens is available upon request.
Meat of French and EU origin.