

# La Bastide

D'ÉTOILE

— RESTAURANT & ÉVÈNEMENTIEL —

## Horaires d'ouverture

Du lundi au samedi midi

Du jeudi au samedi soir

La Bastide d'Etoile peut être  
privatisé pour vos évènements  
privés ou professionnels!

Renseignements et réservations :

07 68 08 61 86

# Les Tapas

*A PARTAGER*

Planche de charcuterie	18,00
Planche de fromage	18,00
Planche mixte (charcuterie et fromage)	18,00

# Les Cocktails

Mojito	8,00
Mojito Royal	12,00
Cuba Libre	9,00
Moscow Mule	9,00
Gin Fizz	9,00
Spritz	8,00

# Les Formules

## FORMULE DU MIDI

*Du lundi au vendredi hors jours fériés*

Plat du jour	13,00
Entrée du jour + Plat du jour	19,00
Plat du jour + Dessert	19,00
Entrée du jour + Plat du jour + Dessert	24,00

## FORMULE "LA BASTIDE"

*A la carte*

Entrée + Plat + Dessert (à la carte)	33,00
--------------------------------------	-------

## MENU ENFANT

*Pour les enfants de moins de 10 ans*

Boisson au choix (20 cl) + Plat du moment ou Poulet pané + Dessert	12,50
---	-------

# La Carte

## ENTRÉES

Velouté de butternut au miel et sa mousse de noisette	12,50
Tataki de thon au sésame grillé et saveurs asiatiques	15,00
Salade César	17,00
Salade de camembert pané	13,50

## PLATS

Epaule d'agneau confite aux épices	21,00
Bavette d'ailoyau Angus grillée à la plancha	25,00
Fricassée de Gambas décortiquées flambées à l'anis	24,00
Crique ardéchoise et son Saint Marcellin rôti accompagnés de salade verte	16,00
<i>Supplément sauce : bleu, poivre, miel</i>	3,00

## DESSERTS - FROMAGES

Crème brûlée à la vanille Bourbon	8,00
Pogne façon pain perdu et son caramel beurre salé	8,00
Loupisadou à la châtaigne	8,00
Crumble pomme/poire	8,00
Assiette de fromages	8,00
Café / Thé gourmand (hors formule "La Bastide")	9,50

# La Carte

## *NOS PLATS SIGNATURE*

Escalope de veau crème champignons	22,00
Le burger de la Bastide (Pains buns, steak, cheddar, lard fumé, oignons confits, sauce poivrade)	19,50
Magret de canard sauce miel (origine France)	28,00

## *GLACES*

Chocolat liégeois	7,50
Café liegeois	7,50
Coupe ardéchoise	8,00
Dame Blanche	7,50
Colonel	8,00
After Eight	8,00

# Les Boissons

## APERITIFS

Anisé (2 cl)	3,50
Whisky <i>Ballantine's</i> (4 cl)	6,00
Rhum <i>Havana Club 3 ans</i> (4 cl)	6,00
Vodka <i>Wyborowa</i> ou <i>Romanov</i> (4 cl)	6,00
Gin <i>Beefeater</i> (4 cl)	6,00
Martini Rouge ou Blanc (4 cl)	5,00
Kir (9,5 cl)	4,00
Kir Royal (12 cl)	9,00
Supplément soda ou sirop	1,00

## SOFTS

Coca Cola, Coca zero, Perrier (33 cl)	4,00
Orangina, Fuze Tea pêche, Schweppes agrumes, Schweppes tonic (25 cl)	4,00
Limonade (30 cl)	3,00
Diabolo (30 cl)	3,50
Jus de fruit (orange, ACE, fraise, tomate)	4,00
Sirop (grenadine, fraise, menthe, citron, orgeat, pêche) (30 cl)	2,50
Eau plate, eau gazeuse (1L)	6,50

# Les Boissons

## BIERES

Pelforth Blonde (25 cl)	3,50
Pelforth Blonde (50 cl)	6,50
Affligem Blonde (Bière d'abbaye) (25 cl)	4,00
Affligem Blonde (Bière d'abbaye) (50 cl)	7,50
Desperados (33 cl)	6,50
Monaco (25 cl)	3,50
Monaco (50 cl)	6,50
Picon Bière (25 cl)	4,50
Picon Bière (50 cl)	8,50

## DIGESTIFS

Mentheuse, Croqueuse, Pulpeuse (4 cl)	5,50
Get 27 (4 cl)	6,50
Gin <i>Belle rive</i> (4 cl)	6,00
Whisky <i>Duke</i> (4 cl)	10,00
Chivas 12 ans (4 cl)	9,00
Rhum <i>Bumbu</i> (4 cl)	10,00
Rhum <i>Gouverneur</i> (4 cl)	9,00

# Les Boissons

## BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné	2,00
Café allongé, Noisette	2,50
Double Espresso	3,50
Capuccino	4,00
Café viennois	4,00
Thé, Infusion	3,00

Chers clients,

La plupart de nos plats sont fait maison.

N'hésitez pas à vous rapprocher de nos serveurs afin de connaître les allergènes présents dans nos plats.

Les origines des viandes vous seront communiquées sur demande.

Prix nets, en euros, taxes et service compris.

Nous n'acceptons pas les règlements par chèque.



# Les Boissons

## LES VINS

### Rouges

Verre  
12 cl      Bouteille

AOP MORGON <i>Depardon - Gamay</i>	5,00	23,50
AOP CÔTES-DU-RHÔNE <i>Cuvée Perrin Famille Perrin - Grenache, Mourvedre, Syrah</i>	5,00	25,50
AOP MADIRAN <i>Maestria Vignerons Plaimont - Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	4,50	22,00
AOP BREZEME <i>Monicault Domaine Lombard - Syrah</i>	-	35,00
AOP CROZES-HERMITAGE <i>Petite Ruche Chapoutier - Syrah</i>	-	37,00
AOP SAINT JOSEPH <i>Ile Roche Domaine Courbis - Syrah</i>	-	39,50
AOP CORNAS <i>Cornas Lemenicier - Syrah</i>	-	52,00
AOP CÔTE RÔTIE <i>Yves Cuilleron Madiniere - Syrah</i>	-	82,00
AOP CÔTES-DU-RHÔNE <i>Belleruche - Grenache, Syrah</i>	5,00	24,00

### Champagnes

Coupe  
12 cl

AOP CHAMPAGNE <i>Piper Heidsieck Rosé Sauvage Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	-	85,00
AOP CHAMPAGNE <i>Charles Mignon Premier cru Chardonnay, Pinot noir</i>	9,00	65,00

### Blancs

Verre  
12 cl      Bouteille

IGP OC <i>Baie du soleil - Robert Vic - Chardonnay</i>	4,50	19,00
IGP CÔTES DE GASCOGNE <i>Enjoy moelleux - Domaine de Joy - Gros Manseng</i>	5,00	25,00
VIN DE FRANCE <i>Cuvée Louis 100% Clairette - Ducol - Clairette</i>	-	25,50
AOP CROZES-HERMITAGE <i>Les Aigrettes - Domaine Murnais Bio - Marsanne, Roussanne</i>	-	37,00

### Rosés

IGP MEDITERRANÉE <i>Mirati - Cellier de Signes - Cinsault, Grenache, Carignan</i>	4,50	19,00
IGP OC <i>Gris Blanc Gerard Bertrand - Grenache</i>	-	26,00
COTES DE PROVENCE <i>Real Bio - Grenache, Syrah, Cinsault, Tibouren, Cabernet Sauvignon</i>	-	29,00

La Bastide  
D'ÉTOILE

— RESTAURANT & ÉVÈNEMENTIEL —

# La Bastide

D'ÉTOILE

— RESTAURANT & ÉVÈNEMENTIEL —

Donnez votre avis sur Google  
Partagez votre expérience

