



la BASTIDE  
de CHATEL

RESTAURANT



## LE MENU

Entrée - Plat 33 € ou Plat - Dessert 33 €

Entrée - Plat - Dessert 40 €

Entrée - Plat - Fromage - Dessert 44 €

### ENTRÉES

Tataki de canard de Limagne, vinaigrette retour d'Hanoï, nori, sésame & oignons frits  
Foie gras de canard maison, toasts grillés & chutney de saison (sup 6€)  
6 Escargots de Saint-Bonnet, beurre de la "Bastide", parmesan & mouillettes  
Oeuf d'Alexandra, crème de lard fumé & vin rouge, poitrine, croûtons & champignons

### PLATS

Bouchée à la reine, volaille jaune, boudin blanc, champignons & épinard à la crème  
Lieu jaune de ligne rôti, pomme de terre fondantes, garniture Grenobloise  
Petit salé de noix de St Jacques, lentilles vertes du Puy, saucisse fumée & jus acidulé



Le coup du milieu (Sup 4€)  
Sorbet poire & eau-de-vie de poire

### DESSERTS & FROMAGES

Pavlova exotique, sorbet mangue, chantilly, fruits frais, meringue & coulis  
Île flottante aux pralines roses, crème anglaise à la vanille de Madagascar  
Profiterole XXL, glace vanille, chantilly et sauce chocolat Ghana 75%  
Sélection de fromages affinés de la maison Mons  
Faisselle de la maison Mons

Prix services compris





la BASTIDE  
de CHATEL  
RESTAURANT



# LE MENU DE LA SEMAINE

**Le lundi, jeudi et vendredi midi**  
(hors jours fériés et week-end)

Entrée-plat ou Plat-dessert **19€**

Entrée-plat-dessert **23€**





la BASTIDE  
de CHATEL

RESTAURANT



LE MENU ENFANT

(moins de 12 ans)

**15€**

Une boisson

\*\*\*\*\*

Volaille rôtie, pomme de terre et sauce crémée

\*\*\*\*\*

2 boules de glace au choix & chantilly

