



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

