

# Bastide du Cours

1807

*Kitchen & Bar - Chambre de luxe  
Service Voiture*

*43, 45, 47, cours Mirabeau  
Aix-en-Provence*

*Automne - Hiver 2010-2011*

*Le Chef de Cuisine Marc Claude Arnaudin vous suggère*

*La Bastide du Cours n'accepte pas les chèques - Cartes de crédit minimum 15,00 € - Merci.*

## ENTRÉES

### Starters

- 15,00 € **Crottin de chèvre Chavignol, dans un feuilleté croustillant au thym et au miel de lavande** - *Chavignol goat cheese in a lavande honey and thyme pastry*
- 13,00 € **Copeaux de parmesan pour ce carpaccio de bœuf à l'huile d'olive**  
*Beef carpaccio with virgin olive and parmesan*
- 13,00 € **De la pêche... Supions, cassérons ou petites seiches à la Provençale**  
*Small squids with parsley and garlic*
- 11,00 € **Terrine de sanglier maison, petite baguette toastée et chutney de pruneaux**  
*Boar terrine house, small toasted baguette and prune chutney*
- 22,00 € **Escalopes de foie gras poêlées, pommes poêlées aux raisins**  
*Foie gras fried, cooked apples with raisins*
- 12,00 € **Gâteau de sardines aux poivrons grillés, pétales de champignons et balsamique en caramel**  
*Cake sardines with roasted peppers, mushrooms and petals balsamic caramel*
- 12,00 € **La soupe de l'Estaque, celle de poissons avec sa rouille et ses croûtons aillés**  
*The Estaque's soup : fish soup with « rust » sauce and its traditional garlic croutons*
- 13,00 € **Jambon de montagne au guacamole de petits pois**  
*Mountain ham pea guacamole*
- 9,00 € **Le bol de sucrine à l'huile d'olive d'Aix**  
*The bowl of lettuce hearts in olive oil from Aix*
- 11,00 € **Salade de pommes de terre aux cornichons, pruneaux rôtis au lard croustillant** - *Potato salad with pickles, roasted plums crispy bacon*

## GRANDES ASSIETTES

*No need for a starter*

- 23,00 € **De la bastide... beau coup de tout...**  
*The bastide's classic... a wonderful mix of evrything above-cited*
- 22,00 € **La grande assiette hivernale**  
*The great winter dish*
- 17,00 € **Conchiglioni à la tomate et crème de chèvre,  
Saint-Marcellin fondu au pistou**  
*Conchiglioni pastas with tomato and goat cheese cream,  
pesto and Saint Marcellin melted cheese*

**Vu la sélection stricte de nos produits, nous nous excusons d'avance pour ceux qui viendraient à manquer...**  
*Considering the strict selection of our products we excuse ourselves for those wich have suddenly missed...*

## POISSONS

*Fish*

- 26,00 € **Noix de Saint-Jacques à la plancha, gratin de courgettes à la tomate, délicieux jus de langoustines** - *Scallops « à la plancha » served with gratin of courgettes with tomato, delicious scampi juice*
- 22,00 € **Gambas à la plancha au piment d'espelette, le riz de la paëlla**  
*Gambas a la plancha Espelette pepper, rice paella*
- 19,00 € **De la morue : rôtie au four, sa purée de pommes de terre, balsamique en caramel et huile d'olive** - *Roasted cod with mashed potatoes, caramelised balsamic and olive oil*
- 22,00 € **Papillon de raie aux fettuccinis sauce ravigote**  
*Butterfly skate with fettuccine sauce ravigote*
- 23,00 € **Choucroute de la mer et délicieux beurre blanc safrané**  
*Sauerkraut sea and delicious white butter safranne*
- 26,00 € **Le grand aioli du soleil de Provence** - *Great aioli, typical dish from Provence*

## VIANDES

*Meat*

- 28,00 € **Côte de bœuf grillée, os à moelle, sauce béarnaise, roquefort ou poivre**  
*Grilled beef t-bone and marrowbone with your choice of bearnaise, roquefort or pepper sauce*
- 19,00 € **Suprême de poulet fermier farçi aux langoustines, compotée de choux vert à la crème**  
*Supreme of chicken stuffed with prawns, stewed cabbage green cream*
- 19,00 € **Les pieds et paquets « Marseillais »** - *Pieds et paquets from Marseille*
- 16,00 € **Tartare de bœuf aux graines de sésame noires**  
*Beef tartar with black sesame seeds*
- 19,50 € **Magret de canard aux raisins, frites à la peau à l'ail et au persil**  
*Duck breast with grapes, fried skin with garlic and parsley*
- 19,00 € **Belle entrecôte grillée « aller retour » sauce béarnaise, roquefort ou poivre** - *Superb grilled rib steak served with your choice of bearnaise, roquefort or pepper sauce*
- 18,00 € **Souris d'agneau en farigoulette des Alpilles, mitonnée douze heures et confite aux aromates** - *Slow roasted lamb with farigoulette of Alpilles (thyme), cooked with loving care during 12h confit with herbs*
- 18,00 € **Le pot au feu dans toute sa splendeur** - *The stew in all its splendor*

*Nos prix s'entendent service compris.*

## DU FROMAGE

*Cheese*

- 8,00 € **Saint-Marcellin, petite huile douce au pistou et saté**  
*Saint Marcellin cheese with pesto and sate*
- 10,00 € **Crottin de Chavignol au mélange de jeunes pousses, huile de truffes**  
*Chavignol goat cheese with a mixed salad and truffle oil*
- 10,00 € **Roquefort aux noix, mélange de jeunes pousses**  
*Roquefort with walnuts and a mixed salad*
- 7,50 € **Fromage blanc au coulis de fruits rouges**  
*Fromage blanc with red berry sauce*

## SUCRÉ N'EST PAS PÉCHÉ

*Dessert*

- 6,50 € **Tout simplement la crème brûlée maison**  
*Home made trinity cream*
- 9,00 € **Les fameuses profiteroles au chocolat**  
*The famous profiteroles with a delicious chocolate sauce*
- 7,50 € **Servi chaud !!! Le clafoutis aux poires**  
*Served hot! Pear Clafoutis*
- 9,00 € **Le moelleux pistache au citron vert**  
*The pistachio fondant with lime*
- 12,00 € **Fondant moelleux au chocolat, un petit verre de cœur de Cognac**  
*Warm chocolate cake with a melting heart, a small glass heart of Cognac*
- 9,00 € **Le traditionnel baba au rhum**  
*The traditional baba au rhum*
- 8,50 € **Le Paris Brest revisité**  
*The Paris Brest revisited*
- 8,00 € **La Tarte Tropézienne**  
*Tart Tropézienne*
- 6,00 € **Le café gourmand - The gourmet coffee**
- 9,50 € **Le gâteau roulé aux calissons - Wrap the cake calissons**

*Nos prix s'entendent service compris.*

## **MENU GANDOLPHE - 19,50 €**

### **La soupe de l'Estaque, celle de poissons avec sa rouille et ses croûtons aillés**

*The Estaque's soup : fish soup with « rust » sauce and its traditional garlic croutons*

### **Salade de pommes de terre aux cornichons, pruneaux rôtis au lard croustillant**

*Potatoes salad with pickles, roasted crispy bacon prunes*

### **Terrine de sanglier maison, petite baguette toastée et chutney de pruneaux**

*Boar terrine house, small toasted baguette and prune chutney*

-----

### **Grenadin de petit cochon aux aromates, purée de pommes de terre à l'ancienne**

*Loin of suckling pig cooked with herbs and spices and old fashion mashed potatoes*

### **Des petites tripes aixoises**

*Small tripes from Aix-en-Provence*

### **Un steak haché de petits poissons, un bon jus de coquillages à la coriandre**

*Small fishes minced steak, a good juice shellfish Cilantro*

-----

### **Saint-Marcellin, petite huile douce au pistou et saté**

*Saint-Marcellin cheese with pesto and sate*

### **Tout simplement la crème brûlée maison**

*Home made trinity cream*

### **Fromage blanc au coulis de fruits rouges**

*Fromage blanc with red berry sauce*

## **MENU MICOULIN - 29,00 €**

### **Copeaux de parmesan pour ce carpaccio de bœuf à l'huile d'olive**

*Beef carpaccio with virgin olive and parmesan*

### **Crottin de chèvre Chavignol, dans un feuilleté croustillant au thym et au miel de lavande**

*Chavignol goat cheese in a lavande honey and thyme pastry*

### **De la pêche... Supions, cassérons ou petites seiches à la Provençale**

*Small squids with parsley and garlic*

-----

### **Conchiglioni à la tomate et crème de chèvre, Saint-Marcellin fondu au pistou**

*Conchiglioni pastas with tomato and goat cheese cream, pesto and Saint-Marcellin melted cheese*

### **Tartare de bœuf au pavot**

*Beef tartar with poppy*

### **De la morue : rôtie au four, sa purée de pommes de terre, balsamique en caramel et huile d'olive**

*Roasted cod with mashed potatoes, caramelised balsamic and olive oil*

-----

### **Saint-Marcellin, petite huile douce au pistou et saté**

*Saint-Marcellin cheese with pesto and sate*

### **Fondant mœlleux au chocolat**

*Warm chocolate cake with a melting heart*

### **Servi chaud !!! Le clafoutis aux poires**

*Served hot! Pear Clafoutis*

## **MENU ALBERTAS - 45 €**

### **Amuses bouche**

*Entertain mouth*

-----

#### **Guacamole de petits pois en rosace de jambon de montagne**

*Pea Guacamole rosette mountain ham*

#### **Escalopes de foie gras poêlées, pommes poêlées aux raisins**

*Foie gras fried, cooked apples with raisins*

#### **Gâteau de sardines aux poivrons grillés, pétales de champignons et balsamique en caramel**

*Cake sardines with roasted peppers, mushrooms petals and balsamic caramel*

-----

#### **Magret de canard aux raisins, frites à la peau à l'ail et au persil**

*Duck breast with grapes, apples, frites in the skin garlic and parsley*

#### **Souris d'agneau en farigoulette des Alpilles, mitonnée douze heures et confite aux aromates**

*Slow roasted lamb with farigoulette of Alpilles (thyme), cooked with loving care during 12h confit with herbs*

#### **Gambas à la plancha au piment d'espelette, le riz de la paëlla**

*Gambas a la plancha Espelette pepper, rice paella*

-----

#### **Saint-Marcellin, petite huile douce au pistou et saté**

*Saint-Marcellin cheese with pesto and sate*

#### **Le gâteau roulé aux calissons**

*Wrap the cake calissons*

#### **Le Paris Brest revisité**

*The Paris Brest revisited*

#### **Les fameuses profiteroles au chocolat**

*The famous profiteroles with a delicious chocolate sauce*

-----

**Digestifs offerts pour ce menu - Digestive available for this menu**

**Nous avons le plaisir de vous offrir le digestif avec ce menu :  
Grappa, Limoncello ou Manzana**

*We are pleased to offer the tract with this menu : Grappa, Limoncello or Manzana*

*Nos prix s'entendent service compris.*

**VINS ROSÉS - Rosé wines**

Verre 12 cl. 37,5 cl. 50 cl. 75 cl.

**- Provence**

<b>Château du Seuil • Côteaux d'Aix</b>				<b>26</b>
<b>Château la Verrerie • Côtes du Lubéron</b>			<b>19</b>	<b>26</b>
<b>Château Simone • Palette</b>		<b>28</b>		<b>55</b>
<b>Château Lacoste • Rosé d'une nuit • Côteaux d'Aix</b>	<b>5,40</b>		<b>18</b>	<b>25</b>
<b>Château Salettes • Bandol</b>	<b>7,60</b>		<b>28</b>	<b>38</b>
<b>Domaine Ott • Château Romassan • Bandol</b>		<b>28</b>		<b>55</b>
<b>Château Ste Marguerite • Cru classé - Bio • Côteaux Varois</b>	<b>5,00</b>		<b>19</b>	<b>26</b>

**VINS BLANCS - White wines**

Verre 12 cl. 37,5 cl. 50 cl. 75 cl.

**- Provence**

<b>Château du Seuil • Côteaux d'Aix</b>				<b>26</b>
<b>Château Simone • Palette</b>		<b>28</b>		<b>55</b>
<b>Château Lacoste • Cuvée Lisa • Côteaux d'Aix</b>	<b>5,60</b>		<b>20</b>	<b>28</b>
<b>Cassis Bodin</b>	<b>7,80</b>	<b>20</b>		<b>36</b>
<b>Muscat du Cap Corse</b>				<b>48</b>
<b>Domaine Ott • Clos Mireille • Blanc de blanc</b>				<b>55</b>
<b>Château Ste Marguerite • Cru classé - Bio • Côteaux Varois</b>	<b>5,00</b>		<b>19</b>	<b>26</b>

**- Bourgogne**

<b>Bourgogne aligoté</b>	<b>5,40</b>			<b>26</b>
<b>Chablis • Domaine Vauroux</b>				<b>53</b>

**CHAMPAGNES**

Coupe Bouteille

<b>Piper Heidsieck • Brut</b>	<b>11,00</b>	<b>70</b>
<b>Piper Heidsieck • Brut rosé</b>	<b>15,00</b>	<b>95</b>
<b>Moët &amp; Chandon • Brut Impérial</b>		<b>90</b>
<b>Louis Roederer • Brut Premier</b>		<b>85</b>
<b>Louis Roederer • Brut Rosé Millésimé</b>		<b>130</b>
<b>Dom Perignon</b>		<b>180</b>
<b>Cristal Roederer</b>		<b>180</b>

Tarifs après 21h00 (le samedi à partir de 14h00) : supplément 0,50 € pour toutes les consommations.

**VINS ROUGES - Red wines**

Verre 12 cl. 37,5 cl. 50 cl. 75 cl.

**- Provence**

<b>Château du Seuil</b> • Côteaux d'Aix			26
<b>Château Lacoste</b> • Cuvée Lisa • Côteaux d'Aix	5,80	21	28
<b>Bastide La Verrerie</b> • Côtes du Lubéron	5,50	19	26
<b>Château Salettes</b> • Bandol		23	34
<b>Château Simone</b> • Palette		28	55
<b>Chateau Ste Marguerite</b> • Cru classé - Bio • Côteaux Varois	5,00	19	26

**- Bourgogne**

<b>Hautes Côtes de Beaune « Les Forges »</b>			39
<b>Vosne Romanée</b> • 1 <sup>er</sup> cru			92
<b>Pommard</b> • 1 <sup>er</sup> cru La Chanière - Cuvée Jean-Marc Ferreri			65
<b>Beaune</b> • 1 <sup>er</sup> cru Les Marconnets - Cuvée Jean-Marc Ferreri			59

**- Sud Ouest**

<b>Cahors « Château la Gineste »</b>			26
--------------------------------------	--	--	----

**- Côtes du Rhône**

<b>Crozes Hermitage</b>	7,00		34
<b>Gigondas « Fleuron des Vignes »</b>		23	39
<b>Côte Rôtie « Cuvée du Plessy »</b>			62
<b>Châteauneuf-du-Pape « Château Mont-Redon »</b>			78
<b>Saint-Joseph</b> • « Le Grand Pompée »			59

**- Bordeaux**

<b>Diane de Belgrave</b> • Haut-Médoc	7,80		39
<b>Couvent des Jacobins</b> • Grand cru classé Saint-Emilion			89
<b>Château La Lagune 1998</b> • Grand cru classé Haut Médoc			160

**- Val de Loire**

<b>Saumur Champigny</b> • Domaine Filliatreau		17	32
---	--	----	----

**EAUX MINÉRALES - Mineral waters**

<b>Vittel - San Pellegrino - 50 cl.</b>		3,90
<b>Voss - plate ou gazeuse - 80 cl.</b>		7,00



*Chef de Cuisine - Marc-Claude Arnaudin*  
*[www.bastideducours.com](http://www.bastideducours.com)*

*Tel. : 04 42 26 10 06*

