



*43, 45, 47, cours Mirabeau
Aix-en-Provence
Printemps - Eté 2010*

Le Chef de Cuisine Marc Claude Arnaudin vous suggère

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
- 14,00 € **Une vraie niçoise au thon cru...!** - *Niçoise salad with raw tuna fish*
- 13,50 € **Religieuse de tomate et mozzarella à la lavande en huile d'olive noire**
Tomato and mozzarella served with lavender black olive oil
- 19,50 € **Des sushis... made in Provence** - *Sushis... made in Provence*
- 19,50 € **Terrine de foie gras au muscat de Beaumes-de-Venise, petite brioche et chutney de mangue au piment d'espelette**
Terrine of foie gras with muscat de Beaumes de Venise, a small cake and mango chutney Espelette pepper
- 16,00 € **Gaspacho «Andalou»** - *Gazpacho «Andalusian»*
- 15,00 € **Très frais : tartare de saumon d'Ecosse aux baies roses, fouillis d'herbes fraîches à l'huile d'olive**
Very fresh tartare of Scottish salmon with pink peppercorns, medley of fresh herbs in olive oil
- 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
- 11,00 € **Le traditionnel... Filet de hareng pommes à l'huile**
The traditional herring filet with potato salad
- 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 € **Petite anchoïade de légumes croquants**
Small anchoïade crispy vegetables

GRANDES ASSIETTES

No need for a starter

- 26,00 € **La grande salade estivale**
The great summer salad
- 23,00 € **De la bastide... beau coup de tout...**
The bastide's classic... a wonderful mix of evrything above-cited
- 18,00 € **Spaghettis bolognaise à l'agneau Français, fleur de thym et jus aux olives**
Spaghetti bolognese with french lamb, thyme and olive juice
- 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 € **Pavé de thon poêlé au piment d'espelette, jus de kikkoman et medley de légumes au pistou** - Tuna steak fried with espelette chili, kikkoman juice and vegetable's medley with pesto
- 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
- 19,00 € **Le poulpe entier braisé, ratatouille aixoise au pistou et grenailles fondantes au jus de bouillabaisse**
The whole braised octopus, Aix ratatouille pesto pellets and melting juice bouillabaisse
- 26,00 € **Le grand aïoli 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
- 18,00 € **Noisettes de petit cochon grillées, délicieux gratin de pommes de terre et jus de picholines** - Hazel small pig roasted, delicious gratin potatoes and juice Picholine
- 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 frais, 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

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
- 8,00 € **Fondant moelleux au chocolat**
Warm chocolate cake with a melting heart
- 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 € **Bombe glacée au carambar, feuille de menthe et crème anglaise**
Bomb carambar ice, mint leaves and custard
- 7,50 € **Salade de fruits frais maison**
Fresh fruit salad home
- 8,50 € **Soupe de melon et tranche de pastèque en coucher de soleil**
Melon soup and a slice of watermelon in bed soleil
- 6,00 € **Le café gourmand** - *The gourmet coffee*
- 14,00 € **Le cœur de Cognac gourmand Rémy Martin** - *the heart of cognac Remy Martin greedy*

Crêpes... Demandez la carte

Crêpes... Check the special crepes menu

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

Religieuse de tomate et mozzarella à la lavande en huile d'olive noire

Tomato and mozzarella served with lavender black olive oil

Le traditionnel... Filet de hareng pommes à l'huile

The traditional herring filet with potato salad

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 coquillage à la coriandre

Small fishes minced steak, a good juice shell 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 moelleux au chocolat

Warm chocolate cake with a melting heart

Salade de fruits frais maison

Fresh fruit salad home

MENU ALBERTAS - 45 €

Amuses bouche
entertain mouth

**Terrine de foie gras au muscat de Beaumes-de-Venise,
petite brioche et chutney de mangue au piment d'espelette**
*Terrine of foie gras with muscat de Beaumes de Venise, a small cake
and mango chutney Espelette pepper*

**Très frais : Tartare de saumon d'Ecosse aux baies roses,
fouillis d'herbes fraîches à l'huile d'olive**
Very fresh tartare of Scottish salmon with pink peppercorns, medley of fresh herbs in olive oil

Des sushis... made in Provence !!!
Sushis... made in Provence

Magret de canard aux raisins frais, 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*

**Pavé de thon poêlé au piment d'espelette, jus de kikkoman,
medley de légumes au pistou**
Tuna steak fried with espelette chili, kikkoman juice and vegetable's medley with pesto

Saint-Marcellin, petite huile douce au pistou et saté
Saint-Marcellin cheese with pesto and sate

Bombe glacée au carambar, feuille de menthe et crème anglaise
Bomb carambar ice, mint leaves and custard

Soupe de melon et tranche de pastèque en coucher de soleil
Melon soup and a slice of watermelon in bed soleil

Les fameuses profiteroles au chocolat
The famous profiteroles with a delicious chocolate sauce

Digestifs : Grappa, Limoncello ou Manzana
Liqueurs : Grappa, Limoncello or Manzana

VINS ROSÉS - Rosé wines

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

- Provence

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

VINS BLANCS - White wines

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

- Provence

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

- Bourgogne

Bourgogne aligoté	5,40			26
Chablis • Domaine Vauroux				53

CHAMPAGNES

Coupe Bouteille

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

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

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

- Bourgogne

Hautes Côtes de Beaune « Les Forges »			39
Vosne Romanée • 1 ^{er} cru			92
Pommard • 1 ^{er} cru La Chanière - Cuvée Jean-Marc Ferreri			65

- Sud Ouest

Cahors « Château la Gineste »			26
--------------------------------------	--	--	----

- Côtes du Rhône

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

- Bordeaux

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

- Val de Loire

Saumur Champigny • Domaine Filliatreau		17	32
---	--	----	----

EAUX MINÉRALES - Mineral waters

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



*Kitchen & Bar - Chambre de luxe
Service Voiture*

*Chef de Cuisine - Marc-Claude Arnaudin
www.bastideducours.com*

Tel. : 04 42 26 10 06

