



LA BASTIDE

AVIGNON

TAPAS | COCKTAILS | MUSIC | EVENTS

@LABASTIDEAVIGNON



NOS PLATS

VIANDES

Gyozas de poulet parfumés

servis dans un bouillon onctueux au curry coco

14€

Croque raffiné à la truffe et au comté affiné

16€

Smash pulled pork effiloché

nappé d'une sauce barbecue au miel, garni de raclette fondante, pickles de chou croquant et oignons rouges caramélisés

18€

Entrecôte

grillée à la perfection, accompagnée de frites de patate douce croustillantes

29€

POISSONS

Takoyaki croustillants

poulpe tendre, mayonnaise japonaise, bonite fumée et algues nori

14€

Tataki de thon mi-cuit

relevé d'une sauce soja-sésame et d'oignons nouveaux frais

19€

Rillettes de thon maison

onctueuses et délicatement assaisonnées

13€

Lobster Roll

généreux, garni de chair de homard fraîche et savoureuse

17€



NOS PLATS

FRITURES

Frites de patate douce dorées

8€

Arancini du moment

13€

croustillants et fondants, servis avec une sauce tomate maison

LÉGUMES

Cœurs d'artichaut grillés

15€

relevés d'un mélange de graines torréfiées

Purée de butternut onctueuse

14€

accompagnée de quartiers de potimarron rôtis au miel et parfumés au thym

AUTOUR DU FOIE GRAS

Foie gras maison du moment

18€

travaillé selon l'inspiration du chef

Tartine de foie gras poêlé

18€

figues caramélisées flambées au gin

Royale de foie gras veloutée

17€

butternut & potimarron, parsemée d'éclats de châtaigne

CÔTÉ ITALIEN

Signature de notre Maison italienne

Pinsa artisanale

19€

à la mortadelle, crème de pistache et stracciatella fondante

Pasta alla Sorrentina

18€

sauce tomate maison, mozzarella filante et basilic frais

Ravioles fraîches à la truffe

24€

nappées d'une sauce aux cèpes et à la truffe



NOS PLATS

FROMAGE

Camembert di Bufala

rôti au miel et thym, servi fondant à cœur

15€

DESSERTS

Brioche perdue

au caramel beurre salé, servie tiède et gourmande

9€

Tiramisu traditionnel

9€

Baba au rhum imbibé

9€

Profiteroles à la pistache

10€

MENU ENFANT

jusqu'à 9 ans

Tenders de poulet croustillants

Petite portion de frites dorées

Petite douceur

Sirop au choix

12€





NOS BOISSONS

SANS ALCOOL

Coca Cola 33Cl	4€
Coca Cola zero 33Cl	4€
Diabolo	4€
Fuze Tea 25cl	4€
Ginger Beer	5€
Jus de fruit	4€
Limonades	4€
Orangina 25cl	4€
Perrier 33Cl	4€
Red Bull	5€
Schweppes agrumes 25cl	4€
Schweppes tonic 25cl	4€
Sirop	3€
Bouteille d'eau plate corse 1L	5.50€
San Pellegrino 75cl	6.50€

BOISSON CHAUDES

Café allongé	2.20€
Café viennois	5.50€
Chocolat	4.50€
Double espresso	4€
Décaféiné	2.20€
Expresso	2.20€
Thé	4.50€



NOS COCKTAILS

LES SPRITZ - FRAÎCHEUR & ÉLÉGANCE

Aperol Spritz	11€
<i>Aperol, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange</i>	
Campari Spritz	12€
<i>Campari, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange</i>	
Limoncello Spritz	12€
<i>Limoncello, prosecco, eau gazeuse, citron jaune</i>	
Saint-Germain Spritz	13€
<i>Liqueur Saint-Germain, prosecco, eau gazeuse, tranche de citron</i>	
Le Spritz des Cordeliers	13€
<i>Gin Mistral, prosecco, eau gazeuse, tranche de citron</i>	
Le Spritz Italicus	13€

LES INDISPENSABLES

Mojito	12€
<i>Rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse</i>	
Caïpirinha	12€
<i>Cachaça, citron vert, sucre de canne</i>	
Daiquiri	12€
<i>Rhum blanc, jus de citron vert, sirop de sucre</i>	
Margarita	13€
<i>Tequila, triple sec, jus de citron vert</i>	
Piña Colada	13€
<i>Rhum blanc, crème de coco, jus d'ananas</i>	
Cosmopolitan	13€
<i>Vodka, triple sec, jus de cranberry, jus de citron vert</i>	

NOS COCKTAILS

LES CLASSIQUES INDÉMODABLES

Old Fashioned	13€
<i>Bourbon, sucre, angostura, zeste d'orange</i>	
Whisky Sour	14€
<i>Bourbon, jus de citron, sirop de sucre, blanc d'œuf (optionnel)</i>	
Negroni	13€
<i>Gin, vermouth rouge, Campari</i>	
Espresso Martini	12€
<i>Vodka, liqueur de café, espresso</i>	
Moscow Mule	12€
<i>Vodka, ginger beer, jus de citron vert</i>	
Gin Tonic	12€
<i>Gin, tonic, tranche de citron ou de concombre</i>	

LES BEST-SELLERS

Pornstar Martini	13€
<i>Vodka, liqueur de fruit de la passion, purée de passion, sirop de vanille, citron vert, shot de champagne en accompagnement</i>	
Di Saponi Da qui	13€
<i>Mistral gin , sirop de sureau , sirop de miel , citron vert pressé, brin de romarins</i>	
Madeleine	13€
<i>Amaretto, Cointreau, jus d'ananas</i>	



CHAMPAGNES & VINS

CHAMPAGNES

• Moët & Chandon	90€
• Moët Ice	95€
• Beserat de Bellefond Blanc de Blanc	100€
• Dom Pérignon Vintage 2013	390€

VINS BLANCS

• Domaine de Valdition IGP Alpilles	29€
• Viognier IGP Cévennes	29€
• Chardonnay IGP Pays d'Oc	29€
• Domaine Pélaquié CDR Villages	29€
Laudun	29€
• UBY N°4 IGP Côtes de Gascogne	29€
• Mont Redont Côtes-du-Rhône	33€
• Berthet-Rayne AOP Cairanne	39€
• Petit Chablis	

VINS ROSÉS

• La Tour de Gattigne IGP Cévennes	29€
• Domaine de Valdition IGP Alpilles	29€
• Saint Max AOP Côtes de Provence	30€
• Château PUECH Argalie	34€

VINS ROUGES

• Domaine de Valdition IGP Alpilles	29€
• Mont Redont AOP Côtes-du-Rhône	29€
• Domaine Pélaquié	29€
• Berthet-Rayne CAIRANNE	34€
• Domaine Saint Laurent AOP Vacqueyras	34€
• Puech Haut "Le Loup du Pic" AOP Pic Saint Loup	36€
• Domaine Saint Laurent AOP Châteauneuf-du-Pape	49€
• Maison Louis Latour - AOP Chassagne-Montrachet	78€
• Château de Saint Cosme - AOP Côte-Rotie	89€
• Maison Louis Latour - AOP Pommard	95€
• Maison Louis Latour - AOP Gevrey-Chambertin	99€



VINS AU VERRE (12 CL)

CHAMPAGNE

Coupe de Champagne	11€
--------------------	-----

VINS BLANCS

Cellier des Chartreux IGP Gard	5€
Viognier	5.50€
UBY N°4	6€
Côtes-du-Rhône	6€

VINS ROSÉS

Cellier des Chartreux IGP Gard	5€
La Tour de Gaigne IGP Cévennes	5.50€
Côtes-du-Rhône	6€

VINS ROUGES

Cellier des Chartreux IGP Gard	5€
Domaine de Valdition IGP Alpilles	5.50€
Côtes-du-Rhône	6€

ALCOOLS

BOUTEILLE

Get 27 70cl	70€
Gin Hendricks original	95€
Gin Mistral	95€
Rhum Bumbu 70cl	95€
Rhum Captain Morgan	75€
Tequila Clase Azul gold	790€
Tequila Clase Azul Reposado	390€
Vodka Belvedere	95€
Vodka Eristoff	75€
Whisky Cutty Sark	75€
Whisky Monkey Shoulder	95€



ALCOOLS

CAVE À RHUM

Black Tot finest Caribbean	25€
L'R' désarrangé rhum et infusion de cassis	12€
Plantation Rum Gran Anejo	10€
Punch Maracudja Longueteau	9€
Rhum Abuelo 12 ans	12€
Rhum Canerock bs	12€
Rhum Favorite 2016 6 ans	18€
Rhum Hampden 8 ans	16€
Rhum JM Jardin fruité	10€
Rhum Longueteau blanc Constellation 2022	10€
Santa Teresa 1796	12€
Secha de la Silva 40	10€

CAVE À WHISKY

Monkey Shoulder Smokey	12€
Monkey Shoulders	12€
Bellevoie Blanc finition sauternes	12€
Bellevoie Bleu finition grain fin	10€
Whisky irlandais sexton	12€
Isle of Raasay	10€
jack Daniel's single barrel	12€
Kyro Wood	12€
Nc'nean organic	12€
Nikka taketsuru	15€
Waterford sfo lacken edition	12€

AUTRES

Hennessy Cognac	12€
Tequila Azul Reposado 6cl	29€



ALCOOLS

APÉRITIFS & DIGESTIFS

Pastis 51	4€
Ricard	4€
Get 27	7€
Get 31	7€
Limoncello	6€
Poire Williams Manguin	9€

SHOOTERS

Mètre de shooter	36€
Shooter Barbe à papa	4€
Shooter Bonbon fraise	4€
Shooter Bubble gum	4€
Shooter Cerise	4€
Shooter Funblue	4€
Tek Paf	5€

BIÈRES

Moretti blanche	7€
Moretti blonde	7€
Moretti IPA	7€
Moretti rossa ambré	7€

AU VERRE

Rhum	8€
Vodka	8€
Whisky	8€
Tequila	8€



SITE WEB | INSTAGRAM | FACEBOOK

Scan me



LA BASTIDE AVIGNON - 4 RUE DES TEINTURIERS - 84000 AVIGNON

06 99 38 13 53