

**Menus de la saison Hiver 2014 / 2015 - Valables du 1<sup>er</sup> octobre 2014 au 31 mars 2015**

*Un menu commun (même entrée, même plat, même dessert) doit être retenu pour tous les convives*



**Propositions de Menus à 36 € TTC par convive**

<b>Menu LA BASTIDE</b>	<b>Menu ODEON</b>	<b>Menu DU MARCHÉ</b>
<p>Pressé de chèvre frais aux pistaches et basilic, bouquet de mâche et frisée, pancetta croustillante</p> <p>Bas carré de veau fondant au vin de fitou, tarte sablée aux blettes et poireaux</p> <p>Crème brûlée au chocolat, pain de gènes au mascarpone</p> <p>Café &amp; Montécao <i>(Petit sablé aux graines de sésame)</i></p> <p><b>Vin Sélectionné</b></p> <p>Val de Loire AOC Chinon la closerie 2012 1 bouteille pour 3 convives</p> <p>Eaux Minérales</p>	<p>Soupe de potimaron scamorza et châtaignes grillées</p> <p>Suprême de poulet fermier Français en fricassée aux champignons des bois, galette de pommes de terre et petits oignons</p> <p>Pomme « Bio » confite au sirop de cassis, cake aux carottes en pain perdu</p> <p>Café &amp; Montécao <i>(Petit sablé aux graines de sésame)</i></p> <p><b>Vin Sélectionné</b></p> <p>Château de Bordes-Quancard 2010, Bordeaux rouge 1 bouteille pour 3 convives</p> <p>Eaux Minérales</p> <p>1 bouteille pour 3 convives</p> <p>Eaux Minérales</p>	<p>Légumes de Provence en barigoule, œuf poché, allumette feuilletée aux pignons de pin</p> <p>Dos de colin rôti à la sarriette, sauce mousseline à la tapenade, flan de courgettes aux tomates séchées</p> <p>Panna cotta au miel, marmelade de figes sèches à l'Armagnac, madeleine au citron</p> <p>Café &amp; Montécao <i>(Petit sablé aux graines de sésame)</i></p> <p><b>Vin Sélectionné</b></p> <p>IGP Vin blanc de Pays Côtes de Gascogne Domaine de Joy L'Esprit 2013 (vin issu de l'agriculture raisonnée) 1 bouteille pour 3 convives</p> <p>Eaux Minérales</p>

<b><i>Idées plus...</i></b>	<b><i>Idées plus...</i></b>
<p><b>Kir au vin de Pays de Gascogne</b> 5.80€ «Domaine de Joy L'Esprit 2012» IGP Vin issu de L'agriculture raisonnée « Terra Vitis » &amp; Olives « La Bastide »</p> <p><b>Lou Parpaillou</b> 6,50 € Apéritif provençal à base de crème d'amande et Bau Frizzant &amp; Olives « La Bastide »</p> <p><b>Coupe Médicis</b> 6,80 € &amp; Olives « La Bastide »</p> <p><b>Apéritif de Gascogne</b> 7,50 € « Domaine de Joy 2012 » Vin issu de L'agriculture raisonnée « Terra Vitis » &amp; ses Trois amusettes « La Bastide »</p>	<p><b>Coupe de Champagne Henri ABELE</b> 9.50€ &amp; Olives « La Bastide »</p> <p><b>Assortiment de 3 fromages affinés</b> 7,00€ « Maître ANTHES »</p> <p><b>Chèvre frais Bio de Mr Fabre, confiture de Tomates vertes</b> 8,00€</p> <p><b>Privatisation :</b> Offerte à partir de 15 couverts payants En dessous, la privatisation n'est plus garantie. Néanmoins, possibilité de privatisation selon les modalités suivantes : Si le nombre effectif est inférieur à 15 personnes, forfait de 200€ à régler en sus du prix du repas</p>

Restaurant LA BASTIDE ODÉON / 7 Rue Corneille / 75006 PARIS- **Téléphone 01 43 26 03 65**

**contact@bastideodeon.com**

**Yann BAILLEUL et Pierre HEISCHELING sont à votre disposition pour vous aider dans votre choix**

*Attention, nous vous informons que les vins sont susceptibles d'être changés en fonction de nos stocks.*

*Nous vous remercions de votre compréhension*

**Menus de la saison Hiver 2014 / 2015 - Valables du 1<sup>er</sup> octobre 2014 au 31 mars 2015**

*Un menu commun (même entrée, même plat, même dessert) doit être retenu pour tous les convives*



**Propositions de Menus à 39€ TTC par convive**

**Menu CASSIS**



Terrine de lapin aux noisettes et salade croquante, confit aigre doux de poires et cédrat, pain de campagne grillé



Filet de dorade clouté d'anchois à l'étuvée au pistou de coriandre, fondue de légumes verts et écrasé de pommes Charlotte



Ananas poché à la verveine, glace aux calissons d'Aix et sacristain



Café & Montécao  
(Petit sablé aux graines de sésame)



**Vin Sélectionné**

Sauvignon de Touraine  
« Les roches 2012 »  
Vin blanc de la vallée de la Loire  
1 bouteille pour 3 convives  
Eaux Minérales

**Menu AZUR**



Mille-feuilles aux aubergines grillées façon Riviera



Faux filet rôti entier, jus au foie gras, panais et fenouil à la carbonara, polenta grillée



Moelleux au chocolat noir « Valhrona », fouettée de crème aux pralines



Café & Montécao  
(Petit sablé aux graines de sésame)



**Vin Sélectionné**

Côtes du Rhône village AOC rouge  
Tour Malière 2012  
1 bouteille pour 3 convives  
Eaux Minérales

***Idées plus...***

**Kir au vin de Pays de Gascogne** 5.80€  
Domaine de Joÿ L'Esprit 2012»  
IGP Vin issu de L'agriculture raisonnée « Terra Vitis »  
& Olives « La Bastide »

**Lou Parpaillou** 6,50 €  
Apéritif provençal à base de crème d'amande et Bau Frizzant  
& Olives « La Bastide »

**Coupe Médicis** 6,80 €  
& Olives « La Bastide »

**Apéritif de Gascogne** 7,50 €  
« Domaine de Joy 2012»  
Vin issu de L'agriculture raisonnée « Terra Vitis »  
& ses Trois amusettes « La Bastide »

***Idées plus...***

**Coupe de Champagne Henri ABELE** 9.50€  
& Olives « La Bastide »

**Assortiment de 3 fromages affinés** 7,00€  
« Maître ANTHES »

**Chèvre frais Bio de Mr Fabre, confiture de Tomates vertes** 8,00€

**Privatisation :**

Offerte à partir de 15 couverts payants  
En dessous, la privatisation n'est plus garantie.  
Néanmoins, possibilité de privatisation selon les modalités suivantes :  
Si le nombre effectif est inférieur à 15 personnes, forfait de 200€ à régler en sus du prix du repas

**Menus de la saison Hiver 2014 / 2015 - Valables du 1<sup>er</sup> octobre 2014 au 31 mars 2015**

*Un menu commun (même entrée, même plat, même dessert) doit être retenu pour tous les convives*



**Propositions de Menus à 48€ TTC par convive**

**Menu MARIUS**



Tartare de mulot noir à la Poutargue, caviar de courgettes, pain grillé au pistou de tomates



Pavé de gigot d'agneau Français rôti, jus à l'estragon, gratin de potiron au vieux Comté, chips de céleri rave



'Mille-feuilles " Bastide " à la vanille Bourbon



Café & Montécao  
(Petit sablé aux graines de sésame)



**Vins Sélectionnés**

Val de Loire AOC Blanc  
Sancerre Dezat et fils 2013  
«les Celliers Saint Romble »  
**et**  
Vallée du Rhône AOC  
Crozes Hermitage JL Colombo « Les Fées Brunes » 2012  
1 bouteille pour 3 convives  
Eaux Minérales

**Menu CESAR**



Artichaut Breton farci à la brousse, escabèche de girolles aux lardons de magret fumé et riquette



Filet de Bar en croute d'épices, jus d'étrilles, tatin d'endives, poêlée de pleurotes



Biscuit fondant aux agrumes, compotée d'orange au balsamique, sorbet citron



Café & Montécao  
(Petit sablé aux graines de sésame)



**Vin Sélectionné**

Val de Loire AOC  
Pouilly Fumé 2013-Domaine Blondelet  
1 bouteille pour 3 convives  
Eaux Minérales

***Idées plus...***

**Kir au vin de Pays de Gascogne** 5.80€  
«Domaine de Joÿ L'Esprit 2012»  
IGP Vin issu de L'agriculture raisonnée « Terra Vitis »  
& Olives « La Bastide »

**Lou Parpaillou** 6,50 €  
Apéritif provençal à base de crème d'amande et Bau Frizzant  
& Olives « La Bastide »

**Coupe Médicis** 6,80 €  
& Olives « La Bastide »

**Apéritif de Gascogne** 7,50 €  
« Domaine de Joy 2012 »  
Vin issu de L'agriculture raisonnée « Terra Vitis »  
& ses Trois amusettes « La Bastide »

***Idées plus...***

**Coupe de Champagne Henri ABELE** 9.50€  
& Olives « La Bastide »

**Assortiment de 3 fromages affinés** 7,00€  
« Maître ANTHES »

**Chèvre frais Bio de Mr Fabre, confiture de Tomates vertes** 8,00€

**Privatisation :**

Offerte à partir de 15 couverts payants  
En dessous, la privatisation n'est plus garantie.  
Néanmoins, possibilité de privatisation selon les modalités suivantes :  
Si le nombre effectif est inférieur à 15 personnes, forfait de 200€ à régler en sus du prix du repas

**Menus de la saison Hiver 2014 / 2015 - Valables du 1<sup>er</sup> octobre 2014 au 31 mars 2015**

*Un menu commun (même entrée, même plat, même dessert) doit être retenu pour tous les convives*



**Propositions de Menus à 65€ TTC par convive**

**Menu MISTRAL**



Lobe de foie gras de canard, chutney de pruneaux et  
pommes rouges au porto, brioche rôtie



Tronçon de Turbot de Noirmoutier braisé à l'oseille et  
Noilly, marmite de petits légumes aux palourdes



Tarte sablée au chocolat Gianduja, soupe de mangue aux  
épices, crème fouettée



Café & Montécao  
*(Petit sablé aux graines de sésame)*



**Vin Sélectionné**

Bourgogne AOC  
Chablis vieilles vignes  
Domaine Sainte Clair Brocard 2012

1 bouteille pour 2 convives  
Eaux Minérales

**Menu GIONO**



Noix de St Jacques à la plancha, vinaigrette de  
betteraves et grenade, crèmeux de topinambours



Mignon de veau français poêlé, sauce crème au jus de  
truffes, royale de cèpes et panisse



Gratin de poire aux pralines, sabayon Amaretto, glace  
au lait d'amandes



Café & Montécao  
*(Petit sablé aux graines de sésame)*



**Vins Sélectionnés**

Vallée du Rhône AOC  
Crozes Hermitage blanc jl Colombo  
« Les Gravières 2012 »  
et  
« Château Robin des Moines » bio,  
Saint Emilion 2010, Bordeaux rouge  
1 bouteille pour 2 convives  
Eaux Minérales

***Idées plus...***

**Kir au vin de Pays de Gascogne** 5.80€  
«Domaine de Joÿ L'Esprit 2012»  
IGP Vin issu de L'agriculture raisonnée « Terra Vitis »  
& Olives « La Bastide »

**Lou Parpaillou** 6,50 €  
Apéritif provençal à base de crème d'amande et  
Bau Frizzant  
& Olives « La Bastide »

**Coupe Médicis** 6,80 €  
& Olives « La Bastide »

**Apéritif de Gascogne** 7,50 €  
« Domaine de Joy 2012 »  
Vin issu de L'agriculture raisonnée « Terra Vitis »  
& ses Trois amusettes « La Bastide »

***Idées plus...***

**Coupe de Champagne Henri ABELE** 9.50€  
& Olives « La Bastide »

**Assortiment de 3 fromages affinés** 7,00€  
« Maître ANTHES »

**Chèvre frais Bio de Mr Fabre, confiture** 8,00€  
**de Tomates vertes**

**Privatisation :**

Offerte à partir de 15 couverts payants  
En dessous, la privatisation n'est plus garantie.  
Néanmoins, possibilité de privatisation selon les  
modalités suivantes :  
Si le nombre effectif est inférieur à 15 personnes,  
forfait de 200€ à régler en sus du prix du repas