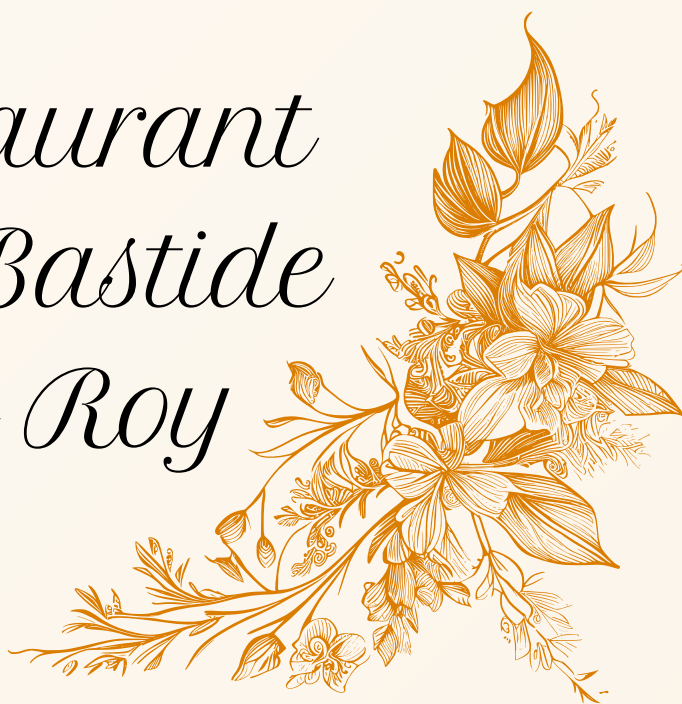




*Restaurant
La Bastide
du Roy*





Pour Commencer...

Salade César "classique" aux Tenders de Poulet pannés 24€



Salade César façon "Golf de Biot" Avocats et 3 Belles Gambas

28€



Velouté de Potimarron, Châtaignes glacées, croutons et copeaux de
Parmesan

22€



Oeufs en Meurette (x3) sur une Belle Tranche de pain de
Campagne Rôtie au Beurre

23€



Tartare de Thon rouge, Tentacules de Poulpes au Citron Vert et
petite Salade de Riz

29€





Pour se faire plaisir...

Tartare de Boeuf à l'Italienne, Tomates séchées, Billes de Mozzarella, Roquette, Copeaux de Parmesan servi avec ses Frites Maison à la graisse de Boeuf

28€

Magret de Canard "AOL Rougier", Millefeuille de Pomme de Terre aux Oignons confits et Réduction de Porto

32€

Noix d'Entrecôte "Black Angus Argentine", jus Corsé servi avec ses Frites Maison

35€

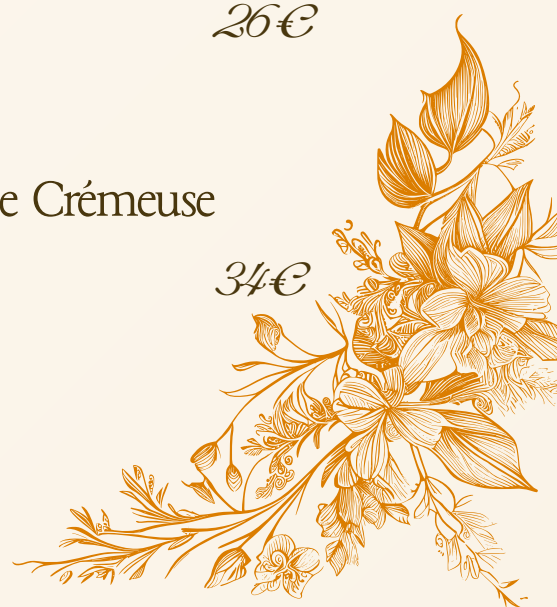
- Entrecôte avec son jus corsé et son os à moelle 38€
- Entrecôte Sauce Truffes 42€

Cheese Bacon Burger au Steak haché Black Angus servi avec ses Frites Maison

26€

Souris d'Agneau confite 16h servi avec sa Purée Crémeuse et son Jus d'Agneau au Thym

34€





Vue Mer...

Steack de Thon Rouge à l'Asiatique, Pousses de Mangon Poivrons Rouges, Julienne de Courgettes servi avec son Riz Basmati

29€

Filet de Loup sauce Vierge, servi avec son écrasé de Pomme de Terre à l'huile d'Olives et Herbes Fraiches

26€

Tentacules de Poulpe cuites basse Température et Blanc de Seiche à la Plancha façon Tapas, Chimichuri et son Riz Parfumé.

32€

En Italie...

Gnocchis Maison aux Truffes Noires

28€

Gnocchis Maison à la Sardanaise, Tomate en 2 façons, Olives, Câpres, Anchois et Piment doux

24€

Raviolis Ricotta-Épinards au Beurre de Sauge

22€





Pour 2 Personnes

Carré d'Agneau des Adrets (8 côtes) en Cocotte et Fumé au Thym
75€

Belle Pièce de Boeuf (700grs) dans le Coeur d'Entrecôte
"Angus Argentine" cuite entière
75€

Sur Demande ou le Week-end

- Côte de Boeuf
- Châteaubriand
- Poisson pour deux

Nos Accompagnements Supplémentaires

- | | |
|---------------------------------------|----|
| • Frites à la Truffe | 7€ |
| • Purée à la Truffe | 7€ |
| • Frites au Parmesan | 5€ |
| • Poêlée de Champignons en Persillade | 6€ |





Tout en Douceur

Clôturez votre Repas sur une note Sucrée avec nos Créations Maison,
Élaborées avec soin et Inspirées par les Produits du Moment.

Nos Desserts évoluent au fil des Saisons et des Inspirations du Chef.

Laissez-vous Guider par la Présentation sur Plateau, une Invitation à la
Découverte et à la Gourmandise.





La qualité au coeur de nos assiettes

Toutes nos viandes sont d'origine française de nos éleveurs
“Fournisseur Formia à Monaco, fournisseur officiel du Palais Princier”



Nos poissons sont frais et livrés chaque jours
“Fournisseur poissonnerie Deloye”



Nos légumes sont saisonniers en circuit court
“Fournisseur saveurs d'Azur à Saint Laurent du Var”



Toutes nos pâtes sont faites maison
ainsi que l'intégralité de notre carte

