« La bonne cuisine est sincère, honnête et simple. »
Elisabeth David

BASTIDE
DU CALALOU

Restaurant ouvert du lundi au dimanche
De 12h à 14h et de 19h à 21h
Réservation au 04.94.70.17.91
info@bastide-du-calalou.com – www.hotel-gorgesduverdon.com

LE VRAI FAIT MAISON
REAL HOME COOKING

EU Ecolabel
www.ecolabel.eu
FR/051/183

BASTIDE DU CALALOU

Le chef et son équipe :

Le Chef Julien Bontus, amoureux des produits, qu'il sélectionne auprès des fournisseurs de la région.

Avec son équipe de cuisine et de salle, ils ont pour unique but de vous régaler et de vous faire plaisir en sublimant les produits locaux et ce lieu d'exception.

La cuisine de produits frais nécessite un temps de préparation et d'exécution, afin que vous puissiez apprécier l'expérience au mieux.

Ses producteurs

Nous travaillons exclusivement en circuit court avec des produits locaux provenant de notre belle région afin de participer à la réduction de notre empreinte carbone.

Nos maraichers

Alexis et Séverine aux Les jardins de Clairette à Salernes
Kilian à La ferme des Rayols à Aups
Loic et Sonia à La Campagne Lunounette à Aups

Boulanger

Julien Oudard, Boulangerie Bio à Figanières

Mareyeurs

Criée de Fréjus, côte varoise

Fromager

Aurélie, fromage de chèvre Bio de la tomette à Fox Amphoux

Trufficulture

Philippe De Santis à Bauduen, Trufficulteur Du Domaine de Majastre

La carte des boissons

Eaux minérales

Evian 50 cl	5 €
Evian 1 L	8 €
San Pellegrino 1 L	8 €

Boissons Chaudes

Espresso Café et décaféiné	3.80 €
Lungo forte	4.80 €
Cappucino	6.50 €
Thé sélection	4.00 €
Chocolat	6.50 €

Champagnes (coupe)

Prosecco	8 €
Palmer & Co La réserve	11 €
Lanson brut blanc	14 €
Lanson brut rosé	14 €
Taisne Riocour brut	14 €

Vins au verre 15cl/25cl

Rosés

Château Lafoux AOP Côte de Provence 2023	8 €/14 €
Domaine du Deffends AOP Coteaux varois Nuits roses 2024	9 €/15 €
Domaine L'heure bleue 2023	7 €/13 €
Château la Calisse 2024	9 €/15 €
Château Font du Broc 2024	10 €/16 €

Blancs

Château Lapeyre AOP Liquoreux Cuvée Rayon d'or 2023	7 €/11 €
Les clos de Saumanes AOP Côte du Rhône 2023-2024	9 €/15 €
Domaine Romuald Petit AOP Bourgogne Chardonnay 2023	8 €/14 €
Florian Cosme AOP Vouvray Cuvée Grosse Pierre 2023	10 €/17 €
Domaine Lionel Brenier Vin de France Cuvée Intemporel 2020-21	9 €/15 €
Château Lafoux Côte de Provence 2023	8 €/14 €
Sancerre La grande Réserve Henri Bourgeois 2024	13 €/20 €
Grand Ardèche Louis Latour 2024	8 €/14 €

Rouges

Château Lafoux Côte de Provence 2023	8 €/14 €
Domaine de Valmoissine 2024	8 €/ 14 €
Domaine Merlin IGP Syrah Cuvée les chemins des marquis 2023	8 €/14 €
Loïc Mahé vin de France Cuvée vent d'ouest Cabernet franc 2021	9 €/15 €
Château Lapeyre AOP Bordeaux supérieur Cuvée Burdigala 2020-22	8 €/14 €
Le clos des Saumanes AOP Châteauneuf de Gadagne «Ortus Solis» 2023	8 €/14 €
Domaine Villa Tempora AOP Pézenas « villa tempora » 2022-23	8 €/14 €

BASTIDE
DU CALALOU

CARTE

Formule 58 € (1 entrée + 1 plat + 1 dessert)

ENTREES

Poulpe grillé aïoli à l'ail noir 26 €
Grilled octopus with an aioli with black garlic

Melon mariné au saké, jambon de thon et salicornes 21 €
Marinated melon with Saké, tuna ham, and sea asparagus

Risotto arborio aux truffes d'Aups, copeaux de parmesan et jus corsé 28 €
Arborio risotto with Aups truffles, parmesan shavings and full-bodied jus

Tomates et pastèques, feta, terre d'olives 19 €
Tomatoes and watermelon salad, feta cheese, olives

Retour de pêche en ceviche, citron vert, noix de coco et éclats de mais grillés 26 €
Lime and coconut ceviche with toasted corns shards

Accompagnements Entrées :
Frites, crudités, légumes de Saison 5 €

BASTIDE
DU CALALOU

PLATS

NOS POISSONS ET CRUSTACES (selon arrivage)

Rouget barbet, jus de favouilles et fenouil en textures 34 €
Red mullet, mediterranean crab sauce and fennel in textures

Filet de Pagre, beurre blanc aux coquillages et déclinaison de courgettes 32 €
Red porgy filet, white butter with shells, variations of zucchini

NOS VIANDES

Le bœuf poêlé, siphon de pommes de terre fumées et copeaux de truffe 39 €
Beef filet, smoked potatoes and truffle's shavings

L'agneau rôti au romarin, sauce chimichurri, légumes de printemps 34 €
Roasted lamb with rosemary, chimichurri sauce, spring vegetables

La pintade rôtie, petits pois à la française 32 €
Roasted guinea fowl, French peas

Origine Viande : France, UE
Liste des allergènes sur demande

Plat sans gluten sur demande – Gluten-free dish on resquest
Liste des allergènes sur demande – List of allergens on request

BASTIDE
DU CALALOU

FROMAGES

L'assiette de fromage affiné et chèvre d'Aurélie 12 €
Matured cheese plate and Aurelie's goat cheese

DESSERTS

Cheese cake framboise et estragon 14 €
Raspberry and tarragon chessecake

Abricots rôtis au romarin, crème pistache 14 €
Roasted apricots with rosemary, pistachio cream

Fraîcheur de fruits rouges, espuma à la verveine 14 €
Freshness of red fruits, verbena foam

Moelleux au chocolat noir, crème glacée à la vanille 14 €
Dark chocolate cake, vanilla ice cream

MENU DES PETITS GASTRONOMES

15 €

(Children's Menu)

Assiette de saumon fumé, beurre baratte
Plate of smoked salmon, churned butter

ou

Chiffonnade de jambon ibérique, saucisson de montagne
Iberian ham chiffonade, mountain sausage

****

Ballotine de volaille fermière aux petits légumes
Free-range poultry ballotine with small vegetables

ou

Pavé de poisson du jour grillé, huile d'olive citronnée, légumes
Grilled fish steak of the day, lemon olive oil, vegetables

Accompagnements : gnocchis, frites, légumes

****

Boule de glace parfum au choix
(Vanille, fraise, chocolat ou framboise)
Scoop of ice cream flavor of your choice
(Vanilla, strawberry, chocolate or raspberry)