

« 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 chef et son équipe :

Le Chef Patrick Riviere a rejoint la Table du Calalou, après avoir officié dans de belles maisons, en France. Cet amoureux des produits, qu'il sélectionne auprès des fournisseurs de la région, méticuleux, rigoureux et exigeant, fait parler sa technique qu'il met au service de plats sincères et harmonieux, qui vont à l'essentiel.

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.

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.

Primeurs

Haut-Var-Verdon Primeur à Aups

Les légumes secs Bio de Charles et Gabriel Trabaud à Rocbaron



Boulangers

La Farine de blé bio de Franck Deligny à Moissac Bellevue



Boulangerie Bio, Monsieur Oudard à Figanières



Mareyeurs

Pisciculture, truite, écrevisse Diane et Jean-Claude Vigin à Bauduen

Mareyeur la Poissonnerie à Puget sur Argens

Safran

Safran Bio et herbes aromatiques Dolmetta Yannick à Moissac Bellevue



Fromagers

Sylvain Joly, fromager à Lorgues

Les fromages de chèvre Bio de la Cabré Verde à Baudinard



Trufficulture

Trufficulteur Du Domaine de Majastre, Monsieur De Santis à Bauduen

La carte des boissons

Eaux minérales

Evian 50 cl	5 €
Evian Pure 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

Prosecco	8 €
Lanson brut blanc	14 €
Lanson brut rosé	14 €
Taisne Riocour brut	14 €

Vins au verre 15cl /25cl

Côte de Provence Château Lafoux, blanc, rosé, rouge 	10 € / 14 €
Loire Sancerre Grande Réserve Henri Bourgeois blanc	13 € / 20 €
Loire Sancerre La Bourgeoise Henri Bourgeois rouge	16 € / 25 €
Domaine de Valmoissine rouge	9 € / 14 €
Grand Ardèche chardonnay blanc	9 € / 14 €
Verre de vin sans alcool J-P Cheret (rouge, blanc, rosé)	7 €

Carte Bistrot

ENTREES

La César salade aux blancs de volailles panés, œuf poché et copeaux de parmesan 23 €

Caesar salad with breaded chicken breast, poached egg, and parmesan shavings

Tomates d'antan marinées au pesto, burrata truffée coriandre et pain grillé 22 €

Tomatoes marinated in pesto, truffled burrata, coriander and grilled bread

Le Vitello Tonnato, crème légère au thon et câpres à queue 24 €

Vitello Tonnato, light tuna cream, and stem capers

Pressé de daurade marinée aux légumes du soleil, vierge provençale à l'huile de basilic 25 €

Marinated sea bream press with sun vegetables, Provençal virgin sauce with basil oil

Cheesecake de St Môret aux herbes, tomates séchées et jambon cru, chlorophylle de basilic en vinaigrette 23 €

St Môret cheesecake with herbs, dried tomatoes, and cured ham, basil chlorophyll vinaigrette

La rilette de saumon à l'aneth, crème battue à la ciboulette caramel de betterave 23 €

Salmon rillettes with dill, whipped cream with chives, beetroot caramel

Carpaccio de Gambas, Tobiko Wasabi au lait de citron jaune, quelques feuilles marinées 25 €

Prawn carpaccio, Tobiko Wasabi with lemon milk, and marinated leaves

Terrine de Foie Gras aux truffes d'Aups, pain de campagne grillé ** 29 €

Foie Gras terrine with Aups truffles, toasted country bread

Accompagnements Entrées:

Frites, crudités, légumes de Saison

5 €

PLATS

Le croque-monsieur du Chef , jambon, truffe et salade Croque-Monsieur with ham and truffles	24 €
Tartare de bœuf, frites et salade Beef tartare, frit and salad	26 €
Tagliatelles aux truffes du haut var Tagliatelle with truffles	27 €
Le Pavé de Maigre, pailles de fenouil thaï au pamplemousse et avocat Seabass steak, Thai fennel straws with grilled grapefruit and avocado	30 €
Le Dos de daurade snacké, barigoule d'artichaut et fenouil au pesto provençal Seared sea bream back, artichoke barigoule, and fennel with Provençal pesto	29 €
Les Saint-Jacques poêlées, mousseline d'artichaut pleurote et jus d'olives noires ** Pan-fried scallops, artichoke oyster mushroom mousseline, and black olive juice	30 €
Poitrine de canette caramélisée au miel, mousseline de petit pois et infusion d'agrumes Honey-caramelized duck breast, peas mousseline, and citrus infusion	35 €
Carré d'agneau en croûte d'herbes, dragées d'ail confit et rattes à la sarriette Herb-crusted rack of lamb, candied garlic dragees, and savory fingerling potatoes	36 €
Le galant de volaille farci à la tomate et olive, pomme château Au jus de viande The chicken gallant stuffed with tomatoes and olive, potatoes with meat jus	32 €
Le filet de bœuf poêlé, écrasé de pomme de terre truffé, jus court** Pan-seared beef fillet, truffled mashed potatoes, short jus	39 €
Pigeon Racan farci, choux foie gras et truffe en croûte de feuilletage ** Racan pigeon stuffed with cabbage, foie gras and truffles in a puff pastry crust	40 €
Sauces: Sauce au poivre vert, sauce Béarnaise. Beurre maître d'hôtel	3 €

FROMAGES ET DESSERTS

Notre sélection de fromage et ses condiments 14 €
Our cheese selection

Les profiteroles au chocolat 15 €
Chocolate profiterols

La tarte framboise, crème pistache, glace verveine sur son sablé 15 €
Raspberry tart, pistachio cream, verbena ice cream on its shortbread

Parfait tiramisu, glacé café et tuile noisette 15 €
Perfect tiramisu, iced coffee and hazelnut tile

Pavlova fraise basilic, crème à la vanille et jus de fraise 15 €
Pavlova strawberry basil, vanilla cream and strawberry juice

Formule Entrée + plat+ dessert : 55 €

Supplément ** 12 €

Origine Viande : France, UE
Liste de allergènes sur demande

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

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 chiffonnade, mountain sausage

Ballotine de volaille fermière aux petits légumes gnocchis maison

Free-range poultry ballotine with small vegetables and homemade gnocchi

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

CARTE TERRASSE

14H00–18H00

La César salade aux blancs de volailles panés, Œuf poché et copeaux de parmesan	23 €
Caesar salad with breaded chicken breast, poached egg, and parmesan shavings	
Tomates d’antan marinées au pesto, burrata truffée coriandre et pain grillé	22 €
Tomatoes marinated in pesto, truffled burrata, coriander and grilled bread	
Le Vitello Tonnato, crème légère au thon et câpres à queue	24 €
Vitello Tonnato, light tuna cream, and stem capers	
Pressé de daurade marinée aux légumes du soleil vierge provençale à l’huile de basilic	25 €
Marinated sea bream press with sun vegetables, Provençal virgin sauce with basil oil	
Cheesecake de St Môret aux herbes, tomates séchées et jambon cru, chlorophylle de basilic en vinaigrette	23 €
St Môret cheesecake with herbs, dried tomatoes, and cured ham, basil chlorophyll vinaigrette	
La rilette de saumon à l’aneth, crème battue à la ciboulette caramel de betterave	23 €
Salmon rillettes with dill, whipped cream with chives, beetroot caramel	
Carpaccio de Gambas, Tobiko Wasabi au lait de citron jaune, quelques feuilles marinées	25 €
Prawn carpaccio, Tobiko Wasabi with lemon milk, and marinated leaves	
Terrine de Foie Gras aux truffes d’Aups, pain de campagne grillé **	29 €
Foie Gras terrine with Aups truffles, toasted country bread	
Le Croque-Monsieur jambon, truffe, salade	23 €
Croque-Monsieur with ham and truffles	
Tartare de bœuf, frites et salade	26 €
Beef tartare, frit and salad	
Carpaccio de fruit et sorbet cassis	14 €
Fruit carpaccio and sorbet cassis	
Tarte du Jour	10 €
Tart of the day	
Glace	9 €
Ice cream	
Accompagnements entrées:	
Crudités, frites, salade	5 €
Sauces:	3 €
Sauce au poivre vert, sauce Béarnaise.	
Supplément **	12 €