

*« 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](mailto:info@bastide-du-calalou.com) – [www.hotel-gorgesduverdon.com](http://www.hotel-gorgesduverdon.com)



## Le chef et son équipe :

Le Chef Patrick Rivière 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

<b>Marbré de foie gras aux Truffes, oignons grelots confits à la grenadine</b> Marbled foie gras with truffles, pearl onions confit with grenadine	29 €
<b>Girolles poêlées aux pépites de foie gras, mousseline de panais et oeuf parfait</b> Pan-fried girolles with foie gras chips, parsnip mousseline and perfect egg	25 €
<b>Mille-feuille de légumes au chèvre frais, piment d'Espelette et noisette torréfiée</b> Vegetable mille-feuille with fresh goat cheese, Espelette pepper and roasted hazelnuts	24 €
<b>Risotto arborio aux truffes d'Aups, copeaux de parmesan et jus corsé</b> Arborio risotto with Aups truffles, parmesan shavings and full-bodied jus	28 €
<b>Carpaccio de tête de veau, vinaigrette tiède aux graines de moutarde</b> Calf's head carpaccio with herbs, warm mustard seed vinaigrette	23 €
<b>Tartare de truite saumonée, mayonnaise à la fleur de sureau, huile de ciboulette tranchée</b> Salmon trout tartare, elderflower mayonnaise, sliced chive oil	24 €
<b>Accompagnements Entrées :</b> Frites, crudités, légumes de Saison	5 €

## PLATS

### NOS POISSONS ET CRUSTACES

<b>Mosaïque de daurade à l'encre de seiche, poireaux crévés</b> Sea bream mosaic with squid ink, creamy leeks	28 €
<b>Darne de Saumon unilatéral, crème de courgette au curry mousse citronnée à l'aneth</b> One-sided salmon, curried zucchini cream, lemon dill mousse	25 €
<b>Cannellonis de Saint-Jacques et coques, bouillon léger au gingembre frit</b> Scallop and cockle cannelloni with a light broth with fried ginger	26 €

### NOS VIANDES

<b>Joue de bœuf braisée au vin rouge, chou vert, pomme ratte et carottes confites</b> Braised beef cheek with red wine, green cabbage, fingerling potatoes and candied carrots	28 €
<b>Filet de bœuf poêlé, petits légumes glacés, jus réduit au rouge de Provence</b> Pan-fried beef fillet, glazed vegetables, jus reduced with red wine from Provence	39 €
<b>Mignon de porc au prosciutto, mousseline de petits pois aux oignons brûlés</b> Pork tenderloin with prosciutto, pea mousseline with burnt onions	25 €
<b>Le Pithiviers de pigeon racan au foie gras, chou vert et truffe d'Aups</b> Racan pigeon pithiviers with foie gras, green cabbage and Aups truffle	40 €
<b>Suprême de volaille farci, craquelin aux champignons, crème de maïs et jus corsé</b> Stuffed poultry supreme, mushroom cracker, cream of corn and full-bodied juice	26 €

## **FROMAGES ET DESSERTS**

### **L'assiette de fromage de Baudinard**

Cheese from Baudinard plate

12 €

### **Nos douceurs sucrées au choix**

Our sweet treats of your choice

15 €

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**