

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

Elisabeth David

BASTIDE
D U C A L A L O U

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



FR/051/183

Le Chef et son équipe :

Le Chef Cyril Martinez, amoureux des produits, les sélectionne auprès des fournisseurs de la région.

L'équipe de cuisine et de salle, 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



Mareyeurs

Crée de Fréjus, côte varoise

Fromager

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



Vins au verre 15cl/ 25cl

ROSES

Château Lafoux AOP Côte de Provence 2025 	8 €/14 €
Château La Martinette – Rollier AOP Côtes de Provence 2025 	9 €/15 €
Château Carpe Diem Castille 2024 	9 €/15 €
Château Margüi Côteaux Varois en Provence 2025 	10 €/17 €

BLANCS

Grand Ardèche Chardonnay Louis Latour 2023	8 €/14 €
Château La Calisse Côteaux Varois 2024 	8 €/14 €
Le clos de Saumanes, Les Serments d’Hippocrate 2023	8 €/14 €
Château La Martinette – Rollier AOP Côtes de Provence 2025 	9 €/15 €
Château Carpe Diem Cotignac Côteaux Varois 2023	9 €/15 €
Château Margüi Côteaux Varois en Provence 2024 	10 €/17 €

ROUGES

Château Lafoux AOP Côte de Provence 2022	8 €/14 €
Domaine de Valmoissine, Pinot noir, Louis Latour 2024	8 €/14 €
Château La Martinette – Rollier AOP Côtes de Provence 2024 	9 €/15 €
Château Carpe Diem Major 2022 	9 €/15 €
Château Font du Broc 2022	9 €/15 €

CARTE

Formule 55 € (1 entrée + 1 plat + 1 dessert)

ENTREES

Poulpe de Méditerranée, rémoulade de pois chiches,

Déclinaison de poivrons



24 €

Mediterranean octopus, chickpea rémoulade, red peppers prepared in various ways

Caprese du Calalou, Tomates de Pays et burrata, roquette au pistou



21 €

Calalou Caprese salad, local tomatoes and burrata, arugula with pesto

Gambas grillée, mangue et avocat marinés aux agrumes



23 €

Grilled prawns, mango and avocado marinated in citrus fruits

“Comme une César”, volaille croustillante farcie à l’anchois, parmesan

24 €

“Like a Caesar,” crispy chicken stuffed with anchovies, Parmesan

Fines tranches de veau, mayonnaise au thon, câpres



18 €

thin veal slices, tuna mayonnaise, capers

Gravlax de truite, focaccia à l’encre de seiche, beurre acidulé aux radis



21 €

Trout gravlax, squid ink focaccia, radish butter

NOS PETITS PLATS

Risotto de saison, jus réduit



26 €

Seasonal risotto, reduced juice

Aubergine à la Milanaise, tomate et straciatella



24 €

Eggplant Milanese style, tomato and straciatella

PLATS

Nos Poissons

Filet de dorade de Méditerranée, sauce vierge, légumes du moment

Mediterranean Sea bream, olive oil sauce, seasonal vegetables



Nos Viandes

Bœuf snacké façon tagliata, caprons, parmesan, roquette, tian de légumes

Seared beef tagliata style, capers, parmesan, aragula, Provençal vegetables



31 €

Pièce de Veau, légumes verts, panisse à l'huile d'olive, confit pissaladière

Veal piece, green vegetables, olive oil « panisse », confit pissaladière



34 €

Agneau confit, abricots, croustillant miel-amandes, Aubergine rôtie

Lamb confit, apricots, honey and almond crisp, eggplant roasted

34 €

Côte de bœuf grillée servie pour deux personnes et sa garniture,

85 €

Sauce béarnaise

Beef chop grilled served for two with its garnish, bearnaise sauce



Côte de Bœuf à partager, supplément formule

13€ / personne

Supplément garnitures 5 €

Sides

Frites

French Fries

Salade verte

Green Salad

Assiette de Légumes

Vegetable Plate

FROMAGES

Déclinaison de fromages de chèvre d'Aurélié Gos à Montmeyan Et sa salade verte



19 €

Assortment of local goat cheeses and green salad

DESSERTS

Sablé au crémeux citron, yuzu

14 €

Shortbread with lemon and yuzu cream

Tiramisu aux framboises et citron vert

14 €

Raspberry et green lemon tiramisu

Moelleux au chocolat, cœur coulant

14 €

Chocolate fondant with a molten center

Coupe de fruits rouges à l'eau de rose, crème chantilly vanillée



14 €

Red berry cup with rosewater and vanilla whipped cream

Nougat glacé et pain d'épices, coulis de fruits rouges

14 €

Frozen nougat and gingerbread, red fruit coulis

Origine Viande : France, UE

Liste des allergènes sur demande – List of allergens on request



: Plats sans gluten



: Plats végétariens

CARTE ENFANT

(jusqu'à 12 ans)

15€

Aiguillettes de Volaille croustillantes

Crispy Chicken Strips

Ou

Filet de poisson à la plancha

Grilled fish fillet

Ou

Penne sauce aux tomates fraîches

Penne with fresh tomato sauce

Accompagnements : frites ou pâtes ou légumes

Side dishes: fries or pasta or vegetables

Sirop au choix

(Fraise, grenadine, menthe, pêche, citron)

Water syrup

(Strawberry, grenadine, mint, peach, lemon)

Boule de glace parfum au choix

Vanille, fraise ou chocolat

Scoop of ice cream flavor of your choice

Vanilla, strawberry or chocolate