

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

Elizabeth 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



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

Notre cuisine s'appuie autant que possible sur les producteurs qui nous entourent et sur les richesses de notre terroir. Quelques produits venus d'ailleurs viennent compléter cette inspiration provençale et méditerranéenne.

Nos maraichers

Alexis et Séverine aux jardins de Clairette à Salernes

Kilian à La ferme des Rayols à Aups

Loïc et Sonia à La Campagne Lunounette à Aups



Mareyeurs

Criée de Fréjus, côte varoise

Fromager

Aurélie, 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 58 € (1 entrée + 1 plat + 1 dessert)

ENTREES

- Ceviche de dorade coryphène, léche de tigre,**
Coriandre, coco, baies roses et citron vert  23 €
 Mahi-mahi ceviche, leche de tigre, coriander, and coconut
- Crèmeux de pommes de terre et poireaux, foccacia au lard fumé,**
Coppa croustillante 19 €
 Creamy potato and leek velouté, smoked bacon focaccia, crispy coppa
- Maquereau à la flamme, mariné verveine et ponzu,**
Cèleri branche et betterave  23 €
 Flame cooked mackerel, marinated verbena and ponzu, celery and beetroot
- Œuf parfait, crèmeux Automnal et girolles** 25 €
 Perfect egg, autumnal cream, and girolles
- Foie gras de canard des Landes, déclinaison d'oignons, brioche aux figues *** 29 €
 Landes duck foie gras, onion variations, fig brioche
 *Supplément 6€ à la formule

NOS PETITS PLATS

- Aubergine à la Milanaise, confit de tomates, condiment menthe**  19€ / 24€
 Eggplant milanaise style, tomato confit, mint condiment
- Ravioles au comté et Parmesan, fines herbes, courge et épinards**  21 € / 27€
 Comté and Parmesan ravioli with fine herbs, squash, and spinach

PLATS

Nos Poissons

Thon rouge de Méditerranée, cèleri, panais braisés,

Condiment citron poutargue, noisettes



34 €

Mediterranean red tuna, celery, braised parsnips,
Lemon and bottarga condiment, hazelnuts

Nos Viandes

Filet de bœuf Charolais, gnocchi, champignons du moment, jus réduit



*

42 €

Charolais beef filet, gnocchi, seasonal mushrooms, reduced juice

***Supplément 9€ à la formule**

**L'agneau, selle rôtie, épaule confite croustillante, jus à l'olive taggiasche,
Carotte et butternut**

36 €

Lamb, roasted saddle, confit crispy shoulder, taggiasche olive jus, carrot and butternut

Suprême de pintade, foie gras poêlé, pommes dauphines, sauce au café

34 €

Guinea fowl supreme, pan-seared foie gras, pommes dauphines, coffee-infused sauce

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

85 €

Sauce au poivre



Beef chop grilled served for two with its garnish, pepper 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 Fox-Amphoux Et sa salade verte



19 €

Assortment of local goat cheeses and green salad

DESSERTS

La tarte Tatin servie tiède, crème montée à la vanille

14 €

Tarte Tatin served warm, with vanilla whipped cream

Le velours de vanille, biscuit moelleux, crémeux vanille, gel miel et vanille

14 €

Vanilla velvet, moist sponge cake, vanilla crémeux, honey and vanilla gel.

Le moelleux au chocolat, cœur coulant caramel, crème glacée vanille

14 €

Chocolate lava cake with a molten caramel center, vanilla ice cream

L'exotique mangue et passion, ganache à la noix de coco

14 €

Exotic mango and passion fruit, coconut ganache

Le Moissacais

Dessert signature de la Bastide du Calalou

Amandes de Valensole, miel et huile d'olive d'Aups

16 €

Le Moissacais, signature dessert, Valensole almonds, Aups olive oil and honey

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