

« 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 maraîchers

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

- | | | |
|---|---|------|
| Jeunes poireaux, Truite fumée, Mayonnaise à la poutargue, Nori |  | 21 € |
| Baby leeks, Smoked trout, bottarga mayonnaise, nori | | |
| 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 | | |

NOS PETITS PLATS

- | | | |
|--|---|------|
| Risotto de saison, jus réduit |  | 26 € |
| Seasonal risotto, reduced juice | | |
| Millefeuille d’aubergines coulis de tomates au parmesan |   | 24 € |
| Eggplant mille-feuille with parmesan tomato sauce | | |

PLATS

Nos Poissons

Pêche du Jour, sauce vierge, légumes du moment



29 €

Fish of the day, olive oil sauce, seasonal vegetables

Nos Viandes

Bœuf snacké façon tagliata, caprons, parmesan, roquette



31 €

Seared beef tagliata style, capers, parmesan, aragula

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



34 €

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

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

34 €

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

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