



Bastille Brasserie & Bar
CAFÉ • APÉRITIFS • PATIO • BAR À VINS

Les Menus du Dîner à Prix Fixe | 49 *Bistro* ou 59 *Brasserie*

Taxes & Gratuities Not Included | Dine In Only | No Sharing | No Discounts | Items marked with + are available on the Prix Fixe at an additional price

Select 1 Premier | 1 Deuxième | 1 Troisième

~*Bistro Premier*~

Soupe du Jour GF | GFA
Sommelier's Selection

Salade Verte GF | VG
Grüner Veltliner | Rossberg Reserve

Parfait de Foie de Volaille
Pinot Gris Reserve | Alsace

Beignets de Crevettes 3 PC
Crémant d'Alsace Blanc Brut

Saumon Fumé et Condiments GFA
Chablis | Burgundy

~*Bistro Deuxième*~

**Moules au Saffron et Chorizo
et Pommes Frites** GF
Claret Rosé | Bordeaux

Burger au Camembert
Leret-Monpezat | Cahors

Risotto au Maïs et Tomates du Marche
Pinot Gris Reserve | Alsace

Steak Frites GF
Bordeaux Supérieur

~*Bistro Troisième*~

Crème Brûlée à la Vanille GFA
"Les Grains des Copain" Jurançon

Profiteroles Géante au Chocolat et Caramel
Madeira "Malvasia 10 Year" NV

Pot de Crème au Chocolat GFA
"Hors d'Age - Le Colloque" Banyuls

Glaces et Sorbet Maison GFA
Pineau des Charentes Blanc

~*Brasserie Premier*~

Soupe à l'Oignon Gratinée VG | GFA
Madeira Seco Especial 5 yr | Portugal

Escargots à la Bourguignone
Haut Côtes de Nuits Blanc | Burgundy

Terrine de Foie Gras
Monbazillac | Bordeaux 2017

Salade Niçoise GF
Grüner Veltliner Reserve | Austria

Tomates Vertes en Fritures
Anjou "Les Grès Blanc" | Loire

~*Brasserie Deuxième*~

Flétan de l'Atlantique au Crabe
Sancerre Vieilles Vignes | Loire

Paella aux Saint Jacques GF
Coteaux en Varois Rosé | Provence

Magret de Canard au Pêches GF
Morgon Réserve | Beaujolais

Grillades d'Agneau +5
Châteauneuf-du-Pape

Entrecote Béarnaise GF +7
Graves | Bordeaux

~*Brasserie Troisième*~

Fromage Composé GFA
Macvin du Jura Rouge

Moelleux aux Chocolat
Crusted Ruby Port

Napoléon aux Fraises
Pineau des Charentes Blanc

Cheesecake au Yuzu
Pineau des Charentes Blanc

~*Perfect Pairings*~

Select Your Prix Fixe Menu and Allow US to Pair each dish

Our Suggested Premium Wine

37 per person

Includes 2 regular glasses of wine + 1 cordial glass of dessert wine

Requests for changes to a dish or substitutions on a dish will be subject to an up-charge.

Items marked (GF or GFA) are items that are fully Gluten Free or can be modified to be Gluten Free; (VG or VGA) is Vegetarian or can be made Vegan.

Please let your server know upon ordering.

We use many allergens in the preparation of our food and we cannot guarantee that there is no cross contamination.

If you have a serious allergy, we recommend that you call the restaurant before dining with us.

*State food code requires us to inform you that consuming raw or uncooked meats, seafoods and eggs, may increase your risk of food borne illness.

Please note there is a \$6 per person charge for outside desserts. 04|04|2024