



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

First Bread Basket with Salted Butter is Complimentary ~ Additional Baskets \$3 ea

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

Pâté de Foie de Volaille
Pinot Gris - Alsatian Reserve

Beignets de Crevettes 3 PC
Crémant d'Alsace Brut Blanc de Blanc

Salade de Betteraves et Citrus GF
Sauvignon Blanc - Sancerre

~*Bistro Deuxième*~

Moules Frites à la Normande GF
Chardonnay - Haut Côtes de Nuits

Saumon aux Lentilles
Pinot Noir - Côtes Chalonnaise Bourgogne

Risotto aux Champignons et Truffe
Gamay - Morgon Réserve

Paillard de Poulet
Grenache Blanc - Côtes de Roussillon

Hanger Steak Frites GF +3
Lalande de Pomerol - Bordeaux

~*Bistro Troisième*~

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

Profiterole Géante au Chocolat et Caramel
Maury Rancio

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
Madeira Seco Especial 5 yr

Escargots à la Bourguignone
Chardonnay - Haut Côtes de Nuits

Terrine de Foie Gras GFA +5
Monbazillac Bordeaux

Salade César Rustique GFA
Grüner Veltliner - Rossberg Reserve

Saumon Fumé d'Écosse GFA
Chardonnay - Chablis AOC

~*Brasserie Deuxième*~

Bouillabaisse
Chenin Blanc - Anjou

Noix de Saint Jacques GF
Chardonnay - Haut Côtes de Nuits

Magret de Canard au Poivre GF
Pinot Noir - Côtes Chalonnaise Bourgogne

Filet Medallions Steak Frites GF
Châteauneuf-du-Pape - Rhône Sud

Entrecôte Steak Frites GF +5
Lalande de Pomerol - Bordeaux

Filet d'Agneau GF +7
Rasteau - Rhône Sud

~*Brasserie Troisième*~

Assiette de Fromages GFA
Ratafia de Champenois

Moelleux aux Chocolat
Crusted Ruby Port

Napoléon
Pommeau du Normande

Dame Blanche GFA
Madeira - Malvasia 10 year NV

~*Perfect Pairings*~

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

Our Suggested Premium Wine

\$35 per person

Includes 2 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.
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 at you call the restaurant before dining with us.
Please let your server know upon ordering.

01|03|2025