



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

## Les Menus du Dîner à Prix Fixe

### 49 *Bistro* ou 59 *Brasserie*

Taxes, Alcohol & Gratuities Not Included | Dine In Only | No Sharing | Discounts Not Available

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  
Chef's Selected Vintage

**Beignets de Crevettes** 3 PC  
Brut Rosé - Champagne - Epernay

**Salade Verte** GF | VG  
Grüner Veltliner Reserve - Austria

**Salade de Betteraves et Citrus** GF  
Sauvignon Blanc - Sancerre - Loire

**Pâté de Foie de Volaille** GFA  
Gamay - Morgon Réserve - Beaujolais

#### ~ *Bistro Deuxième* ~

**Moules au Safran et Frites** GF  
Chenin Blanc - Anjou - Loire

**Saumon Royal** GF  
Pinot Gris Reserve - Alsace

**Paillard de Poulet à la Sauce Verte**  
White Blend - Vacqueyras - Rhône Sud

**Hanger Steak Frites** GF +5  
Red Blend - Châteauneuf-du-Pape - Rhône Sud

**Risotto aux Asperges et Citron** GF | VGA  
Pinot Gris Reserve - Alsace

#### ~ *Bistro Troisième* ~

**Crème Brûlée à la Vanille** GFA  
Sauternes - Bordeaux

**Profiterole Géante au Chocolat et Caramel**  
Tawny Port - 20 Year NV - Portugal

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

**Sorbet Maison** GFA  
Pineau des Charentes Blanc - Cognac

#### ~ *Brasserie Premier* ~

**Soupe à l'Oignon Gratinée** VG  
Pinot Noir - Broadley Vineyards - Willamette Valley

**Escargots à la Bourguignonne**  
Chardonnay - Macon Villages - Bourgogne

**Terrine de Foie Gras** GFA +5  
Sauternes - Bordeaux

**Salade César aux Asperges** GFA  
Grüner Veltliner Reserve - Austria

**Saumon Fumé d'Ecosse** GFA  
Chardonnay - Chablis VV - Bourgogne

#### ~ *Brasserie Deuxième* ~

**Sole Limanade au Crabe**  
Chardonnay - Chablis VV - Bourgogne

**Magret de Canard à l'Orange** GF  
Pinot Noir - Côtes Chalonnaise - Bourgogne

**Filet Medallions - Steak Frites** GF  
Red Blend - Graves - Bordeaux

**Entrecôte - Steak Frites** GF +5  
Syrah - Saint Joseph - Rhône Nord

#### ~ *Brasserie Troisième* ~

**Assiette de Fromages** GFA  
San Emilio - Pedro Ximénez - Spain

**Moelleux aux Chocolat et Cerises**  
Maury - 20 Year NV - Roussillon

**Pavlova aux Fraises** GFA | CN  
"Les Grains des Copain" - Jurançon

**Sorbet Maison** GFA  
Pineau des Charentes Blanc - Cognac

### ~ *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.

We charge \$6 per person for outside desserts. Groups larger than 6 may incur a 22% added gratuity

03|27|2025