



# Les Menus du Dîner à Prix Fixe

## 49 - Bistro ou 59 - Brasserie



Follow Us @bastilleva

Taxes & Gratuities Not Included | Dine In Only | No Sharing | No Discounts | Some Items are subject to an upcharge

Select 1 Premier | 1 Deuxième | 1 Troisième

BRASSERIE • CAFÉ • APÉRITIFS • PATIO • BISTRO • BAR À VINS

### -BISTRO PREMIER-

**SOUPE DU JOUR**  
Sommelier's Selection

**SALADE VERTE** GF | VG  
Hugl Weine | Rossberg Reserve | Grüner Veltliner

**PÂTÉ de FOIE de VOLAILLE**  
Le Clan des Loups | Saint Gervais | Côtes du Rhône Villages

**BEIGNETS de CREVETTES** 3 PC  
Wolfberger | Crémant d'Alsace | Brut

**SAUMON FUMÉ et CONDIMENTS** GFA  
Alain Geoffroy | Chablis | Bourgogne

### -BISTRO DEUXIÈME-

**MOULES MARINIÈRE ~ FRITES** GF  
Jean Paul Aubron "Vallet" Muscadet Sèvre-et-Maine

**SAUMON ROYAL du PACIFIQUE** GF  
Laurent Martray "La Folle" Vieilles Vignes Brouilly Cru

**COQ AU VIN**  
Domaine Frederic Esmonin "Les Genevrières" Côte D'Or

**CASSOULET +5**  
Domaine des Pères de l'Eglise "Le Calice de Saint Pierre"  
Châteauneuf-du-Pape

**BISTRO STEAK ~ FRITES** GF  
Château Bouquey | Saint Emilion | Bordeaux

### -BISTRO TROISIÈME-

**CRÈME BRÛLÉE EXPRESSO et  
MADELEINE au CHOCOLAT** GFA  
Espodol | Garnatxa d'Empordà Solera

**PROFITEROLES au CHOCOLAT**  
Butler Nephew & Co. Crusted Ruby Port

**POT de CRÈME au CHOCOLAT** GFA  
Domaine du Mas Blanc "Hors d'Age - Le Colloque" Banyuls

**GLACES et SORBET MAISON** GFA  
Brard-Blanchard - Pineau des Charentes Blanc

### -BRASSERIE PREMIER-

**SOUPE à L'OIGNON GRATINÉE** VG | GFA  
Le Clan des Loups | Saint Gervais | Côtes du Rhône Villages

**ESCARGOTS FORESTIÈRE** GFA  
Domaine David Fagot | Saint Véran | Mâconnais

**FOIE GRAS TORCHON +7**  
Chateau Guiraud | Sauternes Grand Cru 2017

**SALADE CÉSAR** GFA  
Hugl Weine | Rossberg Reserve | Grüner Veltliner

**SALADE de BETTERAVES au CHEVRE CHAUD**  
Domaine Gitton Pere et Fils | "Les Belles Dames" | Sancerre

### -BRASSERIE DEUXIÈME-

**BOUILLABAISSE** GF  
Bastide de Fave | AOC Coteaux en Varois | Provence

**NOIX de SAINT JACQUES ATLANTIQUE** GF  
Le Clan des Loups | Saint Gervais | Cotes du Rhone Villages

**MAGRET de CANARD au POIVRE** GF  
Domaine Frederic Esmonin "Les Genevrières" Côte D'Or

**CARRE d'AGNEAU PERSILLADE +5**  
Domaine des Pères de l'Eglise "Le Calice de Saint Pierre"  
Châteauneuf-du-Pape

**STEAK de WAGYU** GF +5  
Château Bouquey | Saint Emilion | Bordeaux

### -BRASSERIE TROISIÈME-

**FROMAGE COMPOSÉ** GFA  
Champagne Fresne Ducret | Ratafia de Champenois

**MOELLEUX aux CHOCOLAT**  
Brard-Blanchard - Pineau des Charentes Rouge

**TARTE BOURDALOUE**  
Churchill's 20 Year Tawny Port

**CHEESECAKE À LA CITROUILLE**  
Camín Larredya, "Les Grains des Copain" Jurançon

## -Perfect Pairings-

Select Your Prix Fixe Menu and Allow US to Pair each dish Our  
Suggested Premium Glasses of Wine

35 per person

Includes 2 - 6 ounce glasses of wine + 1 - 3 ounce 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. Please notify us of any allergies.

\*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. 09 | 28 | 2023