

BOISSONS / DRINKS

VINS

AOP Château St Pierre Blanc/Rouge/Rosé	50cl	16.00€	75cl	20.00€
AOP Terre des Bernes Rosé			75cl	35.00€
Côtes de Provence Domaine Souviou Rosé			75cl	30.00€
AOP Puisseguin St-Emilion Rouge			75cl	35.00€
AOP Chablis Domaine de Testut			75cl	35.00€
AOP SANCERRE Blanc			75cl	45.00€
AOP Château MARGAUX GRAND CRU Classé 2017			75cl	75.00€
Verre de Château St Pierre Blanc/Rouge/Rosé	12cl	6.00€		
Kir (Vin blanc et Sirop de Cassis)	15cl	8.00€		

CHAMPAGNES

Taittinger Réserve Blanc	37cl	35.00€	75cl	70.00€
Taittinger Cuvée Prestige Rosé	37cl	40.00€	75cl	80.00€
Taittinger Millésime 2016			75cl	90.00€
Taittinger Comtes Grands Crus Blanc de Blancs 2014			75cl	250.00€
Coupe de Champagne	12cl	12.00€		
Kir Royal (Champagne et Sirop de Cassis)	15cl	14.00€		

BIERES

Heineken	33cl	5.00€		
1664	33cl	5.00€		
Bière du Comté locale	33cl	6.00€		
Leffe	33cl	7.00€		
Monaco (bière, limonade, grenadine)	50cl	10.00€		

SOFTS

Coca cola/ Coca cola zéro	33cl	4.00€		
Orangina	33cl	4.00€		
Fuzetea pêche	33cl	4.00€		
Granini Orange/Pomme BIO	25cl	4.00€		
Jus 100%Orange/Pomme/Pamplemousse	33cl	4.00€		
Limonade BIO	33cl	4.00€		
Vittel/Perrier	50cl	3.00€	1L	6.00€

BOISSONS CHAUDES

Espresso	3.00€
Cappuccino	5.00€
Latte Machiatto	6.00€
Chocolat chaud BIO	5.00€
Thé BIO	4.00€

La Bastide de Biot ****

ROOM SERVICE 12H - 20H

Dernière commande à 19h30! Last order 7.30 p.m!

PIZZAS

Capricciosa 12.00€

Sauce tomate, fromage, jambon, champignons/Tomato sauce, cheese, ham, mushrooms

Marguerite 12.00€

Sauce tomate, fromage/Tomato sauce, cheese

Diavola 12.00€

Sauce tomate, fromage, chorizo, piment/Tomato sauce, cheese, chorizo, chili

Flammenküche 12.00€

Crème fraîche, lardons, oignons/ Heavy cream, bacon, onions

SALADES

César 15.00€

Salade, poulet, croûtons, parmesan, oeuf dur, sauce césar/Lettuce, chicken, croutons, parmesan cheese, hard-boiled egg, ceasar sauce

Caprese 15.00€

Tomate, mozzarella di bufala, basilic/Tomatoes, mozzarella di bufala, basil leaves

Grecque 15.00€

Tomate, concombre, feta, échalote, olives/tomato, cucumber, feta cheese, shallot, olives

Végane 15.00€

Tomate, concombre, tofu, échalote, olives/tomato, cucumber, tofu, shallot, olives

BRUSCHETTAS

Parma 12.00€

Tomates, mozzarella, jambon/Tomatoes, mozzarella cheese, ham

Toscane 12.00€

Tomates, mozzarella, poivrons, origan/Tomatoes, mozzarella cheese, peppers, origan

Assiette de charcuterie et fromage / Cold cuts and cheese plater 19.00€

Croque-monsieur 14.00€

Pain de campagne, jambon, emmental, comté

DESSERTS

Glace 3 boules / Ice creams 3 scoops 6.00€

Chocolat ou Fraise ou Vanille/Chocolate or Strawberry or Vanilla

Moelleux au Chocolat ou au Caramel beurre salé/Soft chocolate cake or salted butter caramel cake 6.00€

Tartelette Tatin - Glace Vanille / Tartelet tatin with vanilla ice cream 8.00€

Salade de fruit/Fruit salad 10.00€

*La Bastide de Biot*****