

« La bonne cuisine est sincère, honnête et simple. »

Elisabeth David

BASTIDE
DU CALALOU

Restaurant ouvert du lundi au dimanche

De 12h à 14h et de 19h à 21h

Réservation au 04.94.70.17.91

info@bastide-du-calalou.com – www.hotel-gorgesduverdon.com



FR/051/183

Le Chef et son équipe :

Le Chef Cyril Martinez, amoureux des produits, les sélectionne auprès des fournisseurs de la région.

L'équipe de cuisine et de salle, ont pour unique but de vous régaler et de vous faire plaisir en sublimant les produits locaux et ce lieu d'exception.

La cuisine de produits frais nécessite un temps de préparation et d'exécution, afin que vous puissiez apprécier l'expérience au mieux.

Ses producteurs

Nous travaillons exclusivement en circuit court avec des produits locaux provenant de notre belle région afin de participer à la réduction de notre empreinte carbone.

Nos maraîchers

Alexis et Séverine aux Les jardins de Clairette à Salernes

Kilian à La ferme des Rayols à Aups

Loic et Sonia à La Campagne Lunounette à Aups



Mareyeurs

Crée de Fréjus, côte varoise

Fromager

Aurélien, fromage de chèvre Bio de la tomette à Fox Amphoux



Vins au verre 15cl/ 25cl

ROSES

Château Lafoux AOP Côte de Provence 2023 	8 €/14 €
Château Carpe Diem Castille 2024 	9 €/15 €

BLANCS

Grand Ardèche Chardonnay Louis Latour 2023	8 €/14 €
Château La Calisse Côteaux Varois 2024 	8 €/14 €
Château Carpe Diem Cotignac Côteaux Varois 2023	9 €/15 €

ROUGES

Château Mentone « Le Chai » Côteaux Varois 2023	9 €/15 €
Château Carpe Diem Major 2022 	9 €/15 €
Château Font du Broc 2022	9 €/15 €

CARTE

Formule 55 € (1 entrée + 1 plat + 1 dessert)

ENTREES

Œuf parfait, Mayonnaise à la poutargue, Pointes d'asperges, Truite fumée et salade d'herbes  19 €

Perfect egg, bottarga mayonnaise, Asparagus tips, smoked trout and herb salad

Caprese du Calalou, Tomates de Pays et burrata, roquette au pistou   21 €

Calalou Caprese salad, local tomatoes and burrata, arugula with pesto

Gambas grillée, mangue et avocat marinés aux agrumes  23 €

Grilled prawns, mango and avocado marinated in citrus fruits

"Comme une César", volaille croustillante farcie à l'anchois, parmesan 24€

"Like a Caesar," crispy chicken stuffed with anchovies, Parmesan

Vitello tonnato, vinaigrette au thon, câpres  18 €

Vitello tonnato, tuna vinaigrette, capers

NOS PETITS PLATS

Risotto de saison, jus réduit  26 €

Seasonal risotto, reduced juice

Millefeuille d'aubergines à la ricotta et parmesan   24 €

Eggplant mille-feuille with ricotta and parmesan

PLATS

Nos Poissons

Filet de Dorade de Méditerranée, sauce vierge, légumes du moment  29€
Sea bream fillet, olive oil sauce, seasonal vegetables

Retour de pêche, courgettes de pays, croustillant au sésame noir, 31€
Beurre blanc, combawa 
Returning from fishing, local zucchini, crispy black sesame, "beurre blanc", combawa

Nos Viandes

Bœuf snacké façon tagliata, caprons, parmesan, roquette  31 €
Seared beef tagliata style, capers, parmesan, aragula

Pièce de Veau, légumes du moment, confit pissaladière  34 €
Veal piece, seasonal vegetables, confit pissaladière

Agneau confit, abricots, croustillant miel amandes, Aubergine rôtie 34 €
Lamb confit, apricots, honey and almond crisp, eggplant roasted

Côte de bœuf grillée servie pour deux personnes et sa garniture, 79 €
Sauce béarnaise 
Beef chop grilled served for two with its garnish, bearnaise sauce

Côte de Bœuf à partager, supplément formule 10€ / personne

Supplément garnitures 5 €

Sides

Frites

French Fries

Salade verte

Green Salad

Assiette de Légumes

Vegetable Plate

FROMAGES

Déclinaison de fromages de chèvre d'Aurélié Gos à Montmeyan Et sa salade verte

Assortment of local goat cheeses and green salad



19 €

DESSERTS

Sablé au crémeux citron, yuzu

Shortbread with lemon and yuzu cream

14 €

Tiramisu aux framboises et citron vert

Raspberry et green lemon tiramisu

14 €

Moelleux au chocolat, cœur coulant

Chocolate fondant with a molten center

14 €

Coupe de fruits rouges à l'eau de rose, crème chantilly vanillée

Red berry cup with rosewater and vanilla whipped cream



14 €

Nougat glacé et pain d'épices, coulis de fruits rouges

Frozen nougat and gingerbread, red fruit coulis

14€

Origine Viande : France, UE

Liste des allergènes sur demande – List of allergens on request



: Plats sans gluten



: Plats végétariens

CARTE ENFANT

(jusqu'à 12 ans)

15€

Aiguillettes de Volaille croustillantes

Crispy Chicken Strips

Ou

Filet de poisson à la plancha

Grilled fish fillet

Ou

Penne sauce aux tomates fraîches

Penne with fresh tomato sauce

Accompagnements : frites ou pâtes ou légumes

Side dishes: fries or pasta or vegetables

Sirop au choix

(Fraise, grenadine, menthe, pêche, citron)

Water syrup

(Strawberry, grenadine, mint, peach, lemon)

Boule de glace parfum au choix

Vanille, fraise ou chocolat

Scoop of ice cream flavor of your choice

Vanilla, strawberry or chocolate