



LA BASTIDE SUMMER LOUNGE

 terrasse éphémère 

*cocktails bien frais, grignotages
à partager & musique chill*

Planche de Tapas maison par notre Chef Jonathan Bordes ~ à partir de 8€

Cocktails, Tariquet et boissons fraîches ~ à partir de 6€

Rendez-vous à La Bastide à Barbotan-les-Thermes,
Tout l'été, du mardi au dimanche ~ à partir de 18h

*RÉSERVATION POSSIBLE AU 05 62 08 31 00



LA BASTIDE SUMMER LOUNGE

cocktails

12€

CUCUMBER MINT ~ Blanche Armagnac **Tariquet**, tonic concombre & menthe

SPRITZ HUGO ~ Liqueur de Sureau & vin sauvage blanc de blanc

CAÏPIRI GNAC ~ Blanche Armagnac **Tariquet**, sucre de canne & citron vert

SPICY BACO ~ Armagnac VSOP **Tariquet**, ginger beer & bitter

vins & bières

8€ - 12 CL

LA DUNE ~ rosé, Domaine de Bachen

L'ENTRACTE ~ vin effervescent, Domaine Tariquet | 15 cl

RÉSERVE ~ vin blanc sec, Domaine Tariquet *avec les tapas & gambas*

PREMIÈRES GRIVES ~ vin blanc moelleux, Domaine Tariquet *avec le foie gras*

BIÈRE GERMOISE ~ blonde, ambrée ou blanche, Domaine de Burosse | 33 cl

sans alcool

6€ - 25 CL

JUS BIO PÉTILLANT ~ citron verveine, pêche mélisse, fraise basilic

GINGER BEER ~ frais & savoureux



LA BASTIDE SUMMER LOUNGE

à partager

Gyozas croustillants au fromage <i>par 5 pièces</i>	8€
Cromesquis de cochon, sauce au poivron Piquillos et lard fumé <i>par 5 pièces</i>	8€
Samoussa de gambas au lait de coco <i>par 5 pièces</i>	8€
Planche Croquetas <i>12 pièces</i>	17€
Houmous de Mais & Chips Tortilla	6€
Caviar d'Aubergine fumé, sauce vierge	6€
Planche de charcuterie de la Ferme du Péré	16€
Planche de fromages	16€
Planche de foie gras Maison & chutney de saison	22€