

## Notre Carte

### A GRIGNOTER:

- **Planche de Charcuterie:** Jambon cru, jambon blanc, Coppa, saucisson, chorizo, beurre, cornichons **20€**
- **Planche de Fromages:** Roquefort, Reblochon, chèvre frais et sec, Tomme de Savoie, Gruyère **20€**
- **Planche mixte** **22€**

### INTERNATIONAL/FRENCH/PROVENÇAL FOOD:

- Salade César poulet **22€**
- Burger homard et poulpes, salade croquante **28€**
- Tomates anciennes et Mozzarella Burrata avec jambon cru (huile d'olives bio de nos voisins Lourmarinois) **20€**
- Tartare de saumon, citron vert, coco, gingembre, riz blanc **26€**
- Petits légumes farcis à la Provençale, riz, sauce tomate **20€**
- Suggestion du moment **22€/28€**

### THAÏ FOOD:

- Salade Thaï, légumes croquants épicés, poulet ou crevettes au wok **20€/22€**
- Riz sauté aux légumes au poulet ou crevettes **20€/25€**
- Larmes du tigre (lanières de bœuf 250g) grillées bleues, ail frit et sauce piquante **29€**

### DESSERTS:

- Crème de Mascarpone aux fruits rouges et spéculoos **10€**
- Coupe Billie ( pommes chaudes caramélisées, glace vanille, liqueur de café Grand Marnier) **12€**
- Brochette de fruits frais **12€**
- Glace ou Sorbet (03 boules) **8€**
- Nougat glacé, coulis fruits rouges et amandes grillées **9€**
- Orange ou citron givré **7€**
- Pot de glace artisanale "Atelier des Ecrins" (MOF) chocolat/caramel/mangue/fraise **7€**

Ces plats peuvent contenir des allergènes ( gluten, œufs, crustacés, poisson, lactose, arachide, sésame, fruits à coque ). Merci de demander conseil.  
Toutes nos viandes sont d'origine France/Irlande  
et garnies de riz thaï et légumes frais sautés

## Nos Boissons

### VINS ROUGES :

- Côte Rôtie "Monvillage" Stephan Ogier - Côte du Rhône 2018-2021 **90€**
- St Joseph "Les larmes du Père" Anthony Paret- Côte du Rhône 2020 **70€**
- St Joseph - Stephan Montez "Cuvée du Papy"- Côte du Rhône 2020 **50€**
- Stéphane Ogier "La Rosine" - Côte du Rhône 2021 **48€**
- Cuvée Gallety - Vallée du Rhône 2020 **38€**
- Cuvée Latour "Louis Latour" - Bourgogne 2021 **49€**
- Domaine de Marie - Luberon 2022 **30€**
- Château Verrerie Bio Luberon 2018 **35€**

### VINS ROSES:

- Château de Saint-Martin Cru Classé **36€**
- Domaine de Marie - Luberon 2023 **30€**
- Magnum Domaine de Marie - Luberon 2023 **60€**
- Château La Verrerie bio - Luberon 2023 75 cl **32€**
- Château La Verrerie bio - Luberon 2023 50cl **23€**
- Miraval Côtes de Provence 2023 75 cl **40€**
- Miraval Côtes de Provence 2023 37.5 cl **25€**

### VINS BLANCS:

- Domaine de Marie - Luberon 2023 **30€**
- Maison Regnard Chablis "Saint Pierre" 2021 **39€**
- Pouilly fumé "La Doucette" - Loire 2021 **49€**
- Sancerre "La Poussie" 2021 **45€**

### CHAMPAGNES:

- Charles Heidsieck **90€**
- Veuve Virey **50€**
- Magnum Veuve Virey **100€**
- Prosecco **28€**

### COCKTAILS:

- Café Frappé **9€**
- Cocktail de fruits frais **10€**
- Apérol Spritz XXL **9€**
- Mojito **10€**
- Piscine Prosecco **6€**
- Recette maison au Prosecco **9€**

**Restaurant ouvert midi et soir (sauf Mercredi)**  
**Apéro tapas le soir**

# SPA DE LOURMARIN

# LA CARTE

Ouvert du Mardi au Samedi

De 10h à 19h

Le Dimanche de 10h à 13h

Soin sur RDV

07 84 51 07 18

Route de Cucuron

84160 LOURMARIN

Epilation

Manucure

Modelage

Soin corps & visage

Restaurant d'été  
**LE BASTHAÏDON**



# LA PISCINE

**Forfait Accès Piscine**



**Transat + Serviette**

**25€**



Bastide de Lourmarin

HÔTEL & SPA

★★★★

Charmes en Luberon

Route de Cucuron - 84160 - Lourmarin

Tél: +33 (0)4 90 070 070

Fax: +33 (0)4 90 688 948

Email: [info@hotelbastide.com](mailto:info@hotelbastide.com)

Web: [www.hotelbastide.com](http://www.hotelbastide.com)

SARL AMICALEMENT VOTRE