



Bastille Brasserie & Bar
CAFÉ • APÉRITIFS • PATIO • BAR À VINS

Les Menus du Dîner à Prix Fixe

49 *Bistro* ou 59 *Brasserie*

Taxes & Gratuities Not Included | Dine In Only | No Sharing | No Discounts
Items marked with + are available on the Prix Fixe at an additional price

First Bread Basket with Salted Butter is Complimentary ~ Additional Baskets \$3 ea

Select 1 Premier | 1 Deuxième | 1 Troisième

~ *Bistro Premier* ~

Soupe du Jour GF | GFA
Sommelier's Selection

Salade Verte GF | VG
Grüner Veltliner - Rossberg Reserve

Pâté de Foie de Volaille
Pinot Gris - Alsatian Reserve

Beignets de Crevettes 3 PC
Crémant d'Alsace Brut Blanc de Blanc

Salade de Betteraves et Citrus GF
Sauvignon Blanc - Sancerre

~ *Bistro Deuxième* ~

Moules Frites Normande GF
Chablis AOC

Saumon aux Lentilles
Pinot Noir - Côtes Chalonnaise Bourgogne

Risotto aux Champignons et Truffe
Gamay - Morgon Réserve

Paillard de Poulet
Grenache Blanc - Côtes de Roussillon

Hanger Steak Frites GF +3
Graves - Bordeaux

~ *Bistro Troisième* ~

Crème Brûlée à la Vanille GFA
"Les Grains des Copain" Jurançon

Profiterole Géante au Chocolat et Caramel
Maury "Rancio" Languedoc-Roussillon

Pot de Crème au Chocolat GFA
Hors d'Age "Le Colloque" Banyuls

Sorbet Maison GFA
Pineau des Charentes Blanc

~ *Brasserie Premier* ~

Soupe à l'Oignon Gratinée VG
Madeira Seco Especial 5 yr

Escargots à la Bourguignone
Chardonnay - Haut Côtes de Nuits

Terrine de Foie Gras GFA +5
Monbazillac Bordeaux

Salade César Rustique GFA
Grüner Veltliner - Rossberg Reserve

Saumon Fumé d'Écosse GFA
Chablis AOC

~ *Brasserie Deuxième* ~

Bouillabaisse
Chenin Blanc - Anjou

Noix de Saint Jacques GF
Chardonnay - Haut Côtes de Nuits

Magret de Canard au Poivre GF
Pinot Noir - Côtes Chalonnaise Bourgogne

Filet Medallions Steak Frites GF
Châteauneuf-du-Pape - Rhône Sud

Entrecôte Steak Frites GF +5
Graves - Bordeaux

~ *Brasserie Troisième* ~

Assiette de Fromages GFA
Ratafia de Champenois

Moelleux aux Chocolat et Cerises
Vintage Ruby Port

Pavlova aux Agrumes
Macvin du Jura Blanc NV

Sorbet Maison GFA
Pineau des Charentes Blanc

~ *Perfect Pairings* ~

Select Your Prix Fixe Menu and Allow US to Pair each dish

Our Suggested Premium Wine

\$35 per person

Includes 2 glasses of wine + 1 cordial glass of dessert wine

Requests for changes to a dish or substitutions on a dish will be subject to an up-charge.
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 at you call the restaurant before dining with us.
Please let your server know upon ordering. We charge \$6 per person for outside desserts.

02|11|2025