



**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 à la Normande** GF  
Chardonnay - Haut Côtes de Nuits

**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  
Lalande de Pomerol - Bordeaux

#### ~ *Bistro Troisième* ~

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

**Profiterole Géante au Chocolat et Caramel**  
Maury Rancio

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

**Glaces et 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  
Chardonnay - 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  
Lalande de Pomerol - Bordeaux

**Filet d'Agneau Casablanca** GF  
Rasteau - Rhône Sud

#### ~ *Brasserie Troisième* ~

**Assiette de Fromages** GFA  
Ratafia de Champenois

**Moelleux aux Chocolat**  
Crusted Ruby Port

**Pavlova aux Agrumes**  
Macvin du Jura Blanc NV

**Dame Blanche** GFA  
Madeira - Malvasia 10 year NV

### ~ *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 that you call the restaurant before dining with us.  
Please let your server know upon ordering. We charge \$6 per person for outside desserts.

1.17.2025