

LA BASTIDE DE SANILHAC
505, Impasse La Bastide
07110 SANILHAC

LA BASTIDE DE SANILHAC VOUS PROPOSE SA NOUVELLE CARTE ...

MAJESTÉ DU LIEU, ACCUEIL SIMPLE ET CHALEUREUX...
VOUS ÊTES À LA BASTIDE DE SANILHAC.



*MAJESTY OF THE PLACE, WARM AND FRIENDLY WELCOME ...
YOU ARE IN LA BASTIDE DE SANILHAC.*

**La Bastide de Sanilhac, c'est également l'organisation de vos réceptions,
fêtes de famille, séminaires à caractère professionnel...**

**Pour tout accueil de groupe, n'hésitez pas à nous contacter,
nous mettrons tout en œuvre afin que notre prestation réponde au mieux à votre attente.**

Tous les plats et desserts proposés (sauf boules de glace) sont réalisés sur place à partir de produits bruts

SAISON 2020	Entrée / Plat	26,00 €
	Foie gras / Plat	30,00 €
	Plat / Dessert	26,00 €
	Entrée / Plat / Dessert	34,00 €
	Foie gras / Plat / Dessert	38,00 €

OU
À LA CARTE ...

Formule enfant jusqu'à 10 ans : 12.00 € - Plat du jour, 2 boules de glace

ENTREES

Foie gras de canard maison Pain toasté	13,00 €
Assiette de charcuterie d'Ardèche Jambon d'Ardèche, saucisson, Jésus, caillette, cornichons et salade	8,50 €
Tartare de légumes, mousse de chèvre frais Huile d'olive et fines herbes	8,50 €
Croustade d'escargots à la crème d'ail Salade verte	8,50 €
Salades d'agrumes et chair de crabe	8,50 €
Carpaccio de betteraves à l'huile de noisette	8,50 €
Cuisses de grenouilles	8,50 €

Tous les plats et desserts proposés (sauf boules de glace) sont réalisés sur place à partir de produits bruts

*** Liste obligatoire des allergènes disponible sur demande selon le décret n° 2015-447 du 17 avril 2015**

1, Gluten	2, Crustacés	3, Œuf	4, Poisson	5, Arachide	6, Soja
7, Lait	8, Fruits à coque	9, Célééri	10, Moutarde	11, Graine de sésame	
12, Anhydrite sulfureux / sulfite > 10 mg au kilo ou au litre		13, Lupin	14, Mollusque		

SAISON 2020

Entrée / Plat	26,00 €
Foie gras / Plat	30,00 €
Plat / Dessert	26,00 €
Entrée / Plat / Dessert	34,00 €
Foie gras / Plat / Dessert	38,00 €

OU
À LA CARTE ...

Formule enfant jusqu'à 10 ans : 12.00 € - Plat du jour, 2 boules de glace

PLATS

Pavé de bœuf sauce aux cèpes Gratin dauphinois, tomate à l'ail	19,00 €
Magret de canard sauce au miel de châtaignier Purée de patates douces, tian de tomate	19,00 €
Médaille de mignon de porc aux myrtilles Ecrasée de pomme de terre, haricots verts	19,00 €
Filet de truite à la crème de châtaigne Endives braisées, quinoa rouge ou noir	19,00 €
Bonite snackée (thon) Sauce vierge, asperges vertes, conchiglioni	19,00 €
Dos de cabillaud, sauce chorizo	19,00 €
Fricassée de caille aux raisins	19,00 €

**Tous les plats et desserts proposés (sauf boules de glace) sont réalisés sur place à partir de produits bruts
Assiette végétarienne sur demande 14.00 €**

*** Liste obligatoire des allergènes disponible sur demande selon le décret n° 2015-447 du 17 avril 2015**

1, Gluten	2, Crustacés	3, Œuf	4, Poisson	5, Arachide	6, Soja
7, Lait	8, Fruits à coque	9, Célééri	10, Moutarde	11, Graine de sésame	
12, Anhydrite sulfureux / sulfite > 10 mg au kilo ou au litre		13, Lupin		14, Mollusque	

SAISON 2020

Entrée / Plat	26,00 €
Foie gras / Plat	30,00 €
Plat / Dessert	26,00 €
Entrée / Plat / Dessert	34,00 €
Foie gras / Plat / Dessert	38,00 €

OU
À LA CARTE ...

Formule enfant jusqu'à 10 ans : 12.00 € - Plat du jour, 2 boules de glace

FROMAGES

Assiette de fromages d'Ardèche **7,00 €**

DESSERTS

Nougat glacé et coulis de framboise **8,50 €**

Tarte aux myrtilles **8,50 €**

Fondant à la châtaigne **8,50 €**
Brisures confites

Coulant au chocolat noir **8,50 €**

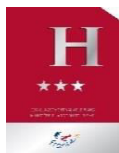
Coupe de fruits frais **8,50 €**

Faisselle **8,50 €**

Tous les plats et desserts proposés (sauf boules de glace) sont réalisés sur place à partir de produits bruts

*** Liste obligatoire des allergènes disponible sur demande selon le décret n° 2015-447 du 17 avril 2015**

1, Gluten	2, Crustacés	3, Œuf	4, Poisson	5, Arachide	6, Soja
7, Lait	8, Fruits à coque	9, Célééri	10, Moutarde	11, Graine de sésame	
12, Anhydrite sulfureux / sulfite > 10 mg au kilo ou au litre		13, Lupin	14, Mollusque		



LA BASTIDE DE SANILHAC
505, Impasse La Bastide
07110 SANILHAC

SAISON 2020

MENU ARDÈCHOIS

28,00 €

ENTREES

Assiette de charcuterie d'Ardèche

Jambon d'Ardèche, saucisson, jésus, caillette, cornichons et salade

ou

Croustade d'escargots à la crème d'ail

Salade verte

PLATS

Médailon de mignon de porc aux myrtilles

Ecrasée de pomme de terre, haricots verts

ou

Filet de truite à la crème de châtaigne

Endives braisées, quinoa rouge ou noir

DESSERTS

Fondant à la châtaigne

Brisures confites

ou

Tarte aux myrtilles

Supplément fromages d'Ardèche

7,00 €

Tous les plats et desserts proposés (sauf boules de glace) sont réalisés sur place à partir de produits bruts

*** Liste obligatoire des allergènes disponible sur demande selon le décret n° 2015-447 du 17 avril 2015**

1, Gluten	2, Crustacés	3, Œuf	4, Poisson	5, Arachide	6, Soja
7, Lait	8, Fruits à coque	9, Céléri	10, Moutarde	11, Graine de sésame	
12, Anhydrite sulfureux / sulfite > 10 mg au kilo ou au litre			13, Lupin	14, Mollusque	

SAISON 2020

POUR LES ENFANTS

Formule enfant jusqu'à 10 ans : 12.00 € - Plat du jour, 2 boules de glace

PLAT DU JOUR

Lundi	Croque monsieur Salade de tomates
Mardi	Jambon blanc Tagliatelles sauce tomate
Mercredi	Escalope pannée Salade verte
Jeudi	Lasagnes à la bolognaise
Vendredi	Cœur de filet de merlu Haricots verts et riz
Samedi	Hamburger steak haché bio (VBF) Pommes de terre au four
Dimanche	Aiguillettes de poulet Tagliatelles au beurre

Un dessert de la carte : Supplément 4.00 €

Tous les plats et desserts proposés (sauf boules de glace) sont réalisés sur place à partir de produits bruts

*** Liste obligatoire des allergènes disponible sur demande selon le décret n° 2015-447 du 17 avril 2015**

1 , Gluten	2 , Crustacés	3 , Œuf	4 , Poisson	5 , Arachide	6 , Soja
7 , Lait	8 , Fruits à coque	9 , Célééri	10 , Moutarde	11 , Graine de sésame	
12 , Anhydrite sulfureux / sulfite > 10 mg au kilo ou au litre			13 , Lupin	14 , Mollusque	

SERVICE AU RESTAURANT

BOISSONS / DRINKS

Apéritifs

Kir cassis, framboise, châtaigne, mûre, pêche	3,50 €
Kir Royal , Champagne Marc Chauvet Brut Sélection	12,00 €
Coupe de champagne Marc Chauvet Brut Sélection	11,00 €
Martini blanc, Martini rouge,	6,00 €
Ricard	3,00 €
	6,00 €
Whisky Jack Daniels	7,00 €

Bières Pression

Pelforth 25 cl / panaché	3,00 €
Pelforth 50 cl / panaché	5,50 €

Bières Bouteille

Leffe 33cl	5,50 €
Desperados 33 cl	5,50 €
Bière d'Ardèche 33 cl	5,50 €

Eau

Vitel 1 litre	3,50 €
Vals 75 cl	3,50 €
Vals 33 cl	3,00 €

Sans alcool

Coca Cola ou Coca Cola zéro 33 cl	3,50 €
Orangina 25 cl, Ice tea 20 cl	3,00 €
Sprite 25 cl, Fanta orange 25cl	3,00 €
Jus de fruit 24 cl	
Pomme, Ananas, Orange	3,00 €
Sirop à l'eau	2,00 €
Diabolo	2,50 €

The / Café

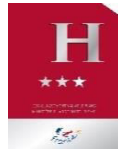
Thé, infusion	2,50 €
Café ou Café décaféiné	2,00 €
Café double, café au lait	3,00 €

Digestifs

<i>ARMAGNAC, COGNAC</i>	8,50 €
-------------------------	--------

ET BIEN D'AUTRES CHOSES À DÉCOUVRIR DANS NOTRE BAR LOUNGE "LES VOÛTES" ...

AND MANY OTHER THINGS TO DISCOVER IN OUR LOUNGE BAR "LES VOÛTES" ...



LA BASTIDE DE SANILHAC
505, Impasse La Bastide
07110 SANILHAC

Saison 2020



QU'EST-CE QU'UNE BASTIDE ?



TYPE D'HABITAT RURAL QUI ASSOCIE RÉSIDENCE ARISTOCRATIQUE OU BOURGEOISE, EXPLOITATION AGRICOLE ET JARDINS.

AU XIII SIÈCLE LA BASTIDE DE SANILHAC ÉTAIT UNE BERGERIE...

AU XIV SIÈCLE LA FAMILLE ANDRÉ RACHÈTE CE QUI ÉTAIT DEvenu UN HAMEAU, LES COMTES DE BRISON ET DE VOGUÉ LUI CONFIENT LA GESTION DE LEURS TERRES.

LA FAMILLE ANDRÉ PARTICIPE À LA CRÉATION DES PREMIÈRES MAGNANERIES (ÉLEVAGE DE VERS À SOIE). L'ARDÈCHE DEVIENDRA LE PREMIER PRODUCTEUR DE FIL À SOIE DU PAYS JUSQU'À LA FIN DU XIX SIÈCLE.

AU XX SIÈCLE, LA BASTIDE DE SANILHAC SERA UTILISÉE EN TANT QU'EXPLOITATION AGRICOLE.



WHAT IS A BASTIDE ?



HABITAT TYPE THAT COMBINES RURAL ARISTOCRATIC OR BOURGEOIS RESIDENCE, FARM AND GARDENS.

IN XIII CENTURY LA BASTIDE DE SANILHAC WAS A SHEEP FARM

IN THE XIV CENTURY, ANDRÉ FAMILY BOUGHT WHAT HAD BECOME A HAMLET, THE COUNTS OF BRISON AND VOGUÉ ANDRÉ FAMILY PARTICIPATED IN THE CREATION OF THE FIRST SILKWORM (RAISING SILKWORMS).

THE ARDÈCHE BECAME THE LARGEST PRODUCER OF SILK THREAD IN THE COUNTRY UNTIL THE LATE NINETEENTH CENTURY.

IN THE TWENTIETH CENTURY, THE BASTIDE DE SANILHAC HAS BEEN USED AS FARM.

