



Crédit photos : Guilhem CANAL/Magazine Chefs d'Oc



LA MAISON BASTIDE

depuis 1893

Vous accueille toute l'année

Hôtels - Restaurants - Gîtes

Séjours à thèmes

LA MAISON BASTIDE

depuis 1893

L'authenticité ne triche pas

Amoureux des grands espaces et passionnés de vie rurale, l'Aubrac est fait pour vous !

Bienvenue à Nasbinals, petit village où l'Eglise Saint Marie domine, à la croisée des chemins de Saint Jacques de Compostelle, de Saint Guilhem le Désert et d'Urbain V.

La Maison Bastide vous ouvre ses portes toute l'année 7 jours / 7 à Nasbinals, de mai à octobre au Buron de Born et toute l'année à Marvejols.

Evadez-vous et rejoignez ces lieux de chaleur humaine où se mêlent locaux et visiteurs autour d'une cuisine de terroir généreuse.



Votre séjour à Nasbinals au cœur de l'Aubrac



Les séjours Bastide vous accueillent au cœur de l'Aubrac en Lozère et vous proposent de nombreux séjours : randonnées à pied ou en raquettes, remise en forme, découverte de l'Aubrac...

Des concepts de randonnées pour découvrir l'Aubrac le temps d'une semaine ou d'un week-end : en toute liberté ou accompagné par un guide, à pied ou en raquettes selon la saison, selon vos envies.



Photos Arnaud Millot

LA MAISON BASTIDE

NOS BOISSONS

LES APERITIFS DU PAYS

Le doux Ratafia	3€50
La rude Gentiane	3€50
Thé d'Aubrac	3€50
Le Birlou	3€50

LES DIGESTIFS DE LA MONTAGNE 6€00

Eau de vie de Gentiane
Digestif au Thé d'Aubrac
Vieille prune d'Espalion
Verveine verte du Puy en Velay

APERITIFS CLASSIQUES :

Kir au Sauvignon	3€00
Kir au Pétillant blanc de blanc	4€00
Kir au Champagne	6€00

Avec crème de cassis, framboise,
mûre ou châtaigne

PETILLANT

La coupe	4€00
----------	------

CHAMPAGNE

La coupe	6€00
----------	------

Apéritifs Anisés	2€00
------------------	------

Ricard, Pastis, Pastis 51,...

Porto rouge ou blanc	3€50
----------------------	------

Vin cuit	3€50
----------	------

Martini, Guignolet, Muscat

Campari	4€00
---------	------

Whisky Baby	3€00
-------------	------

Normal 6€00

Baby + Soda	3€00
-------------	------

ALCOOLISÉES

NOS BOISSONS RÉGIONALES

NOS BIÈRES ARTISANALES

Les "Aubrac"	4€50
--------------	------

Blanche, Blonde ou Ambrée

Les "48" de Pilou	4€50
-------------------	------

Blanche, Blonde ou Ambrée

Les "Aux céréales d'Auvergne" :

Ambrée "Antidote"	4€50
-------------------	------

Blanche "Bière des Druides"	4€50
-----------------------------	------

Blanche fruitée "Flagrant Désir"	4€50
----------------------------------	------

Blonde "Fée de l'Effet"	4€50
-------------------------	------

Noire "Bière de Lave"	4€50
-----------------------	------

BIERES PRESSION

Affligem et Edelweiss blanche

Demi	4€00
------	------

Pinte	8€00
-------	------

Heineken Bock	2€00
---------------	------

Demi	3€00
------	------

Pinte	6€00
-------	------

DIGESTIFS :

Eau de vie de poire	6€00
---------------------	------

Armagnac	6€00
----------	------

Calvados Busnel	6€00
-----------------	------

Cognac	6€00
--------	------

Grog au Rhum	5€00
--------------	------

NOS BOISSONS

SANS ALCOOL



BOISSONS CHAUDES :

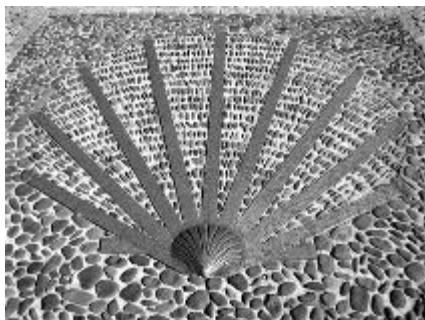
Grand Café	3€00
Expresso	1€50
Café Décaféiné	1€70
Petit Crème	2€00
Grand Crème	3€50

Petit Chocolat	2€00
Grand Chocolat	3€00

Thé au lait ou Citron 3€20
(Thé vert, thé vert menthe, thé noir aux fruits rouges, thé bergamote, Earl Grey)

Infusion 3€00
(verveine, verveine menthe, camomille, tilleul, tilleul menthe)

Infusion Thé d'Aubrac 3€00



NOS LIMONADES ARTISANALES

RÉGIONALES

27.5cl 3€50

Nature - Myrtilles

Gentiane

EAUX - JUS DE FRUITS - SODAS

Eaux Minérales

Perrier, Vichy 33cl. 3€00

Vittel 25 cl. 3€00

Badoit, Evian, Volvic, Quézac

Bouteille 50cl. 3€50

Bouteille 1L. 5€00

Sirop à l'Eau 2€00

Diabolo 3€00

Jus de Fruits 3€50

Pomme, pamplemousse, orange, ananas, abricot, ACE, tomate

Citron pressé 4€50

Orange Pressé 4€50

Café Glacé 4€00

Soda 3€00

Coca-Cola, Ice Tea, Orangina, Schweppes Agrume ou Tonic

LA MAISON BASTIDE

NOS MENUS

Nous proposons des menus différents les
midis des dimanches et jours fériés

LE PLAT DU JOUR 10€50

Viande du jour
Accompagnement
Salade Verte

MENU CAMPAGNE 24€

Salade bastide

Salade verte avec tomates, œufs durs, bleu, lardons fumés gésiers

ou Assiette de Jambon de Pays

ooooo

Aligot avec

Saucisse rôtie

ou Daube de Bœuf d'Aubrac

ooooo

Plateau de fromages du pays

ou

Salade de Fruits Frais

ou Mousse au Chocolat

ou Profiteroles

ou Coupétade





MENU TERROIR 32€

Planche de charcuterie
ou Ris d'agneau origine Lozère

ooooo

Aligot avec
Faux-filet d'Aubrac
ou Magret de canard

ooooo

Plateau de fromages du pays

ooooo

Dessert au choix

MENU JUNIOR 9€00

Jusqu'à 12 ans

Assiette de Charcuterie

ou

Salade de Tomates

ooooo

Frites avec

Steak Haché

ou

Saucisse Grillée

ooooo

Glace

ou

Yaourt



LA MAISON BASTIDE

NOTRE CARTE

Les Entrées

SALADE AUBRAC 14€00
Salade, Tomates, Œufs, Jambon, Croûtons, Pomme de Terre, Cantal, Lardons Fumés.
Green Salad, Tomatoes, Eggs, Ham, Croutons, Potatoes, Cantal (cheese), Smoked Bacon.

SALADE BASTIDE 14€00
Salade, Tomates, Œufs, Jambon, Croûtons, Fromage Bleu, Lardons Fumés, Gésiers
Green Salad, Tomatoes, Eggs, Ham, Croutons, Blue Cheese, Smoked Bacon, Gizzards.

SALADE NIÇOISE 14€00
Salade, Haricots verts, Œufs, Thon, Maïs, Olives, Poivrons, Oignons
Green Salad, Green Beans, Eggs, Tuna, Corn, Olives, Peppers, Onions

FOIE GRAS MI-CUIT 1 PERSONNE 18€50
Foie Gras

PLANCHE DE CHARCUTERIE DE PAYS 13€00
Pork meats platter (dry-cured ham, pate, dry-sausage)

ESCARGOTS DE BOURGOGNE la douzaine 14€00
Burgundy Snails per 12

Les Suggestions

CARPACCIO DE BŒUF AUBRAC seul 13€50
Carpaccio de bœuf Aubrac (120GR), Pistou, copeaux de Laguiole
Beef carpaccio

AVEC ALIGOT OU TRUFFADE OU FRITES MAISON 17€50
With Aligot or Truffade or Chips

LES RIS D'AGNEAU FORESTIERS 17€00
Lamb Sweetbread with Mushroom sauce

AVEC ALIGOT OU TRUFFADE 22€00
With Aligot or Truffade

LES RIS DE VEAU FORESTIERS 24€00
Veal Sweetbread with Mushroom sauce

AVEC ALIGOT OU TRUFFADE 29€00
With Aligot or Truffade

ALIGOT OU TRUFFADE 9€00
AVEC SALADE VERT 12€50



Les Planches Repas

L'ASSIETTE AUVERGNATE AVEC ALIGOT ET SALADE VERTE 21€50

Pork meats platter with Aligot (mashed potatoes with cheese and garlic) and green salad

BURGER MAC BABETH (du nom de notre Mamy) 16€00

Steak Haché d'Aubrac, Laguiole AOP, Tomates, Compotée d'Oignons, Sauce cocktail mayo ketchup avec Frites maison et Salade verte

Minced beef, AOP Laguiole, Tomatoes, Onion Compote, Ketchup Mayo Cocktail Sauce with Chips and Green Salad

Les Viandes Grillées

Servies avec Aligot ou Truffade ou Frites maison

LES CÔTES D'AGNEAU 21€50

Lamb chops

LE MAGRET DE CANARD IGP SUD-OUEST SAUCE À L'ORANGE (environ 280gr) 19€50

Duck breast

L'ENTRECÔTE AUBRAC 25€00

Bondess rib steak AUBRAC

LA CÔTE DE BŒUF AUBRAC (25 minutes de cuisson) 70€ le kilo

Beef rib roast AUBRAC

LA SAUCISSE GRILLÉE DE NASBINALS 15€50

Grilled sausage

LE FAUX-FILET AUBRAC (environ 200gr) 23€00

Striploin steak for 1

LA MAISON BASTIDE

NOTRE CARTE

Les Desserts

LA TARTE BASTIDE 7€00

Pommes chaudes recouvertes d'une boule de glace au caramel

Apple Tart with caramel Ice cream

LA SALADE DE FRUITS FRAIS 6€00

Fruit salad

LA CRÈME BRÛLÉE 8€00

Aux framboises

Caramelized custard on top with raspberries

LA MOUSSE AU CHOCOLAT 7€00

Chocolate mousse

LES PROFITEROLES 7€50

LE NOUGAT GLACÉ MAISON 8€50

Nougat, Fruit and Almonds Ice Cream

LA COUPETADE 6€00

Local dessert, flan base, bread, prunes and raisins

GÂEAU AUX MARRONS BOULE VANILLE 8€00

Chesnut cake with vanilla ice cream

Les Glaces

LA COUPE DE LA ROUTE D'ARGENT 8€00

LE CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGEOIS 8€00

Chocolat or coffee Ice Cream, chocolat or coffee sauce, Vanilla Ice Cream, Whipped Cream

LA PÊCHE MELBA 8€00

Vanilla Ice Cream, Peach, Red fruit coulis, Whipped Cream

LA COUPE COLONNEL 8€00

Lemon sorbet, Vodka

COUPE DE GLACE 2 BOULES 4€50 OU 3 BOULES 7€00

Vanille, café, chocolat, caramel, fraise, cassis, citron, framboise

Vanilla, coffee, chocolate, caramel, strawberry, blackcurrant, lemon, raspberry

Les Fromages

LE PLATEAU DE FROMAGES 7€00

Cheese platter



NOS PARTENAIRES LOCAUX

Nous travaillons au maximum avec des entreprises locales qui nous proposent des produits du terroir et de saison.

Vous trouverez ci-dessous la liste de nos principaux partenaires que nous remercions pour leur collaboration.

Fruits et légumes :

St Flour Primeur 7 Place de l'Ander, 15100 Saint-Flour

Pain :

Maison Chassang à Nasbinals

Maison Vigouroux, Le Bourg 15110 Saint-Urcize



Charcuteries :

Maison Souchon à Nasbinals



Maison Bousquet à La Primaube 12

Maison Semenzin à Espalion 12



Viandes grillées :

Lozère Viande à Marvejols 48

Maison Bousquet à La Primaube 12



LA MAISON BASTIDE

Volailles (et œufs selon arrivage) :

Maison Delcros,
produits fermiers d'élevage en plein air



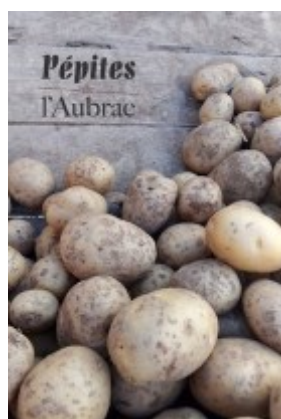
Tome de l'Aubrac et Laguiole :

Coopérative Jeune Montagne à Laguiole 12



Dernier partenariat en date, les pommes de terre :

Tous nos plats à base de pommes de terre, ALIGOT, TRUFFADE, FRITES, POMMES SAUTÉES, PURÉES sont réalisées avec Les Pépites de l'Aubrac



LA MAISON BASTIDE

Chers clients et chers amis,

Nous vous remercions sincèrement de votre visite et de votre confiance.

Nous sommes ravis de vous accueillir et faisons tout notre possible pour régaler vos papilles dans la tradition et la convivialité.

Bon appétit !

Et comme on dit par chez nous :

« Menach a une antre cop ! »



Babeth et Pierre Bastide



Photo Jean-Paul Nouvel

LA MAISON BASTIDE

48260 Nasbinals

04 66 32 50 03

contact@bastide-nasbinals.com



Maison Bastide



@maisonbastide_nasbinals