



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 Milliot

LA MAISON BASTIDE

NOS BOISSONS

ALCOOLISÉES

LES APERITIFS DU PAYS

Le doux Ratafia	3€70
La rude Gentiane	3€70
Thé d'Aubrac	3€70
Le Birlou	6€00

LES DIGESTIFS DE LA MONTAGNE

Eau de vie de Gentiane	8€00
Digestif au Thé d'Aubrac	6€00
Vieille prune d'Espalion	6€00
Verveine verte du Puy en Velay	6€00
Verveine Jaune Artisanale	6€00

APERITIFS CLASSIQUES :

Kir au Sauvignon	3€00
Kir au Pétillant blanc de blanc	4€00
Kir au Champagne	6€50
Avec crème de cassis, framboise, mûre, châtaigne ou Birlou	

PETILLANT

La coupe	4€50
----------	------

CHAMPAGNE

La coupe	6€00
----------	------

Apéritifs Anisés	2€00
Ricard, Pastis, Berger Blanc,...	

Porto rouge ou blanc	3€50
Martini, Guignolet, Muscat	3€50
Campari	4€00

LES WHISKYS

Jameson Baby	3€00
Jameson Normal	6€00
Glenfiddich, Chivas, Aberlour	8€50
Jack Daniels, Glenlivet	8€50
Twelve (Laguiole)	12€00

NOS COCKTAILS :

Gin To	7€50
Mojito (si disponible)	7€50
Spritz Apérol ou Gentiane	7€50
Spritz Birlou	9€50

NOS BIÈRES ARTISANALES

Les "Aubrac"	5€00
Blanche, Blonde ou Ambrée	

Les "48" de Pilou	5€00
Blanche, Blonde ou Ambrée	

Les "Aux céréales d'Auvergne" :	
Ambrée "Antidote"	5€00
Blanche "Bière des Druides"	5€00
Blanche fruitée "Flagrant Désir"	5€00
Blonde "Fée de l'Effet"	5€00
Noire "Bière de Lave"	5€00

Les "Cantou " bière d'Aveyron	
IPA	5€50

BIÈRES PRESSION

Affligem blonde ou blanche	
Bock	3€00
Demi	4€00
Pinte	8€00

Heineken

Bock	2€00
Demi	3€00
Pinte	6€00

DIGESTIFS :

Vieille Prune de Sauillac	8€00
Eau de vie de poire	6€00
Armagnac	6€00
Calvados Busnel	6€00
Cognac	6€00
Grog au Rhum	6€00
Mentheuse, Pulpeuse,	4€50
Croqueuse	

LES RHUMS :

Havanah Rhum blanc	5€00
Captain Morgan	5€00
Dom Papa, Diplomatico	8€00
Hechicera, Rhum Colombien	11€00

NOS BOISSONS

SANS ALCOOL

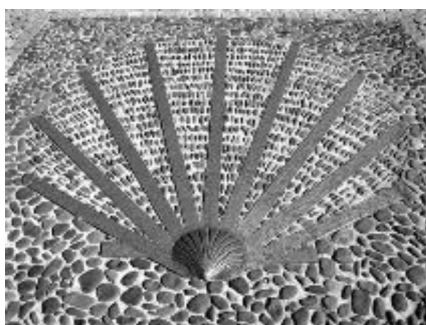


BOISSONS CHAUDES :

Double Espresso	3€00
Espresso – Café allongé	1€70
Café Décaféiné	1€70
Petit Crème	2€20
Grand Crème	3€50
Café Viennois	4€00

Petit Chocolat	2€50
Grand Chocolat	3€20
Chocolat Viennois	4€00

Thé au lait ou Citron	3€20
Thé noir Ceylan	3€20
Thé noir, thé vert, thé vert menthe, thé noir aux fruits rouges, thé bergamote	
Infusion	3€20
Verveine, verveine menthe, camomille, tilleul, tilleul menthe	
Infusion Thé d'Aubrac	3€50



NOS LIMONADES ARTISANALES

RÉGIONALES

27.5cl 4€00

Nature - Myrtilles

Gentiane - Châtaigne

EAUX - JUS DE FRUITS - SODAS

Eau de Source

Sémillante plate ou gazeuse 33cl 3€20

Eaux Minérales

San Pellegrino, Evian, Volvic, Quézac

Bouteille 50cl. 3€50

Bouteille 1L. 5€00

Sirop à l'Eau 2€00

Diabolo 3€20

Jus de Fruits / Nectar 3€20

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

Citron pressé 4€50

Orange Pressé 4€50

Café Glacé 4€00

Soda 3€20

Pepsi, 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€50

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 34€00

Planche de charcuterie
ou Ris d'agneau

ooooo

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

ooooo

Plateau de fromages du pays

ooooo

Dessert au choix

MENU JUNIOR 9€50

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€50**
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€50**
Salade, Tomates, Œufs, Jambon, Croûtons, Fromage Bleu, Lardons Fumés, Gésiers
Green Salad, Tomatoes, Eggs, Ham, Croutons, Blue Cheese, Smoked Bacon, Gizzards.

SALADE NIÇOISE **14€50**
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 **20€00**
Foie Gras

PLANCHE DE CHARCUTERIE DE PAYS **13€50**
Pork meats platter (dry-cured ham, pate, dry-sausage)

ESCARGOTS DE BOURGOGNE la douzaine **14€50**
Burgundy Snails per 12

Les Suggestions

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

AVEC ALIGOT OU TRUFFADE OU FRITES MAISON **18€50**
With Aligot or Truffade or Chips

LES RIS D'AGNEAU FORESTIERS ou persillés si disponibles **18€00**
Lamb Sweetbread with Mushroom sauce

AVEC ALIGOT OU TRUFFADE OU FRITES MAISON **23€00**
With Aligot or Truffade or Chips

LES RIS DE VEAU FORESTIERS **25€00**
Veal Sweetbread with Mushroom sauce

AVEC ALIGOT OU TRUFFADE OU FRITES MAISON **30€00**
With Aligot or Truffade or Chips

ALIGOT OU TRUFFADE **9€00**
AVEC SALADE VERTE **12€50**



Les Planches Repas

L'ASSIETTE AUVERGNATE AVEC ALIGOT ET SALADE VERTE 22€00

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

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

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

Minced beef, Cantal, 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 22€00

Lamb chops

LE MAGRET DE CANARD IGP SUD-OUEST SAUCE À L'ORANGE (environ 200gr) 19€50

Duck breast

L'ENTRECÔTE AUBRAC 27€50

Bondess rib steak AUBRAC

LA CÔTE DE BŒUF AUBRAC (25 minutes de cuisson) 80€ le kilo

Beef rib roast AUBRAC

LA SAUCISSE GRILLÉE DE NASBINALS 15€50

Grilled sausage

LE FAUX-FILET AUBRAC (environ 200gr) 24€00

Striploin steak for 1

LA MAISON BASTIDE

NOTRE CARTE

Les Desserts

LA TARTE BASTIDE 7€50

Pommes chaudes recouvertes d'une boule de glace au caramel

Apple Tart with caramel Ice cream

LA SALADE DE FRUITS FRAIS 6€50

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

LE GÂTEAU AUX MARRON 8€00

Chesnut cake

Les Glaces

LA COUPE DE LA ROUTE D'ARGENT 8€50

LE CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGEOIS 8€50

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

LA PÊCHE MELBA 8€50

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

LA DAME BLANCHE 8€50

Vanilla Ice Cream, chocolat sauce, Whipped Cream

LA COUPE COLONNEL 8€50

Lemon sorbet, Vodka

COUPE DE GLACE 1 BOULE 3€, 2 BOULES 5€, 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 :

Lozère Viande à Marvejols 48



Maison Bousquet à La Primaube 12



Maison Conquet à Laguiole 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





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