



# RESTAURANT LE BASTION

---

*Célébrons les produits du terroir  
et l'art de bien manger, sans se rationner. Découvrez  
une cuisine authentique signée Christine Doury.*

*Let's celebrate local produce and the art of good food, without  
holding back. Discover authentic cuisine by Christine Doury.*

E-mail : [rest-caserne@garrigae.fr](mailto:rest-caserne@garrigae.fr)  
Tél. : +33 (0)4 65 03 11 10  
[garrigae.fr](http://garrigae.fr)

Restaurant Le Bastion  
Hôtel Garrigae Caserne de Briançon  
42, Avenue René Froger  
05100 Briançon - France



# RESTAURANT LE BASTION

## LES ENTRÉES | *STARTERS*

Mousse de poivrons rouges | *Red pepper mousse*  14€

sablés aux olives taggiasche et crème de chèvre parfumée au thym, salade folle | *Taggiasca olive savory shortbread, thyme-scented goat cheese cream, and "salade folle"*

Belles tomates en couleur | *Beautiful, colourful tomatoes*  16€

mozzarella burrata, pesto et huile de basilic, feuilleté aux graines de sésame prune umeboshi | *Burrata mozzarella, pesto and basil oil, puff pastry with sesame seeds and umeboshi plum*

## LES SALADES - PLATS | *SALADS - MAINS*

Salade Bobun saumon ou poulet | *Bobun salad with salmon or chicken*

salade, chou rouge, chou vert, carottes, cacahuètes, graines de sésame, nems, gyozas aux légumes, poulet pané ou saumon gravlax, nouilles de riz | *Salad, red cabbage, green cabbage, carrots, peanuts, sesame seeds, spring rolls, vegetable gyozas, crispy breaded chicken or salmon gravlax, and rice noodles*

Salade du Bastion | *Bastion Salad*

salade, tomates, oignons rouges, courgettes, artichauts, tourtons de pommes de terre, ravioles du Champsaur, jambon de pays | *Salad, tomatoes, red onions, courgettes, artichokes, potato "tourtons" (crispy local pastries), Champsaur "ravioles" (potato and cheese fritters), and local cured ham.*

Petite | *Small* : 12€

Grande | *Large* : 20€



# RESTAURANT LE BASTION


## LES PLATS | MAINS

Pièce du boucher | *Butcher's cut* 28€

sauce aux trois poivres, pommes de terre fondantes,  
poêlée de légumes de saison | *three-pepper sauce, fondant  
potatoes, and pan-fried seasonal vegetables*

Poisson du jour | *Fish of the day* 28€

selon arrivage, sauce à définir, risotto et légumes de saison  
| *subject to availability, sauce to be announced, risotto, and  
seasonal vegetables.*

Escalope d'aubergines panées à la milanaise | *Milanese-*  16€  
*style breaded aubergine cutlets*

orecchiette et sauce tomate | *orecchiette with tomato sauce*

LES FROMAGES | CHEESES 11€

Assiette de fromages assortis | *Assorted cheese platter*

MENU ENFANT | CHILDREN'S MENU jusqu'à 12 ans  
up to 12 years old

Filet de poulet ou Filet de poisson ou Steak haché façon 15€  
bouchère | *Chicken fillet or Fish fillet or Butcher's-style  
minced beef patty*

servi avec l'accompagnement de saison | *served with seasonal  
accompaniments*

+ dessert + sirop à l'eau | *+ dessert + water-based syrup*



# RESTAURANT LE BASTION

## FORMULE DÉJEUNER DU LUNDI AU VENDREDI

*LUNCH MENU, MONDAY TO FRIDAY*

**PLAT + DESSERT + CAFÉ** 26€

*MAIN COURSE + DESSERT + COFFEE*

**SUGGESTION DU JOUR** prix selon marché

*TODAY'S SPECIAL*

*Market price*



*Prix nets en euros, service compris. Liste des allergènes et origine des viandes disponibles sur demande |  
Prices are net prices in euros, including service. A list of allergens and the origin of the meat is available  
on request.*

E-mail : [rest-caserne@garrigae.fr](mailto:rest-caserne@garrigae.fr)  
Tél. : +33 (0)4 65 03 11 10  
[garrigae.fr](http://garrigae.fr)

Restaurant Le Bastion  
Hôtel Garrigae Caserne de Briançon  
42, Avenue René Froger  
05100 Briançon - France



# RESTAURANT LE BASTION

**Pâtisseries maison | *Style boutique***

*Homemade Pastries | Boutique Style*

**Finger cacahuètes | *Peanut Finger*** 10€

Dacquoise amande, croustillant cacahuète, sauce caramel au beurre salé, crème légère à la vanille de Madagascar, glaçage rocher cacahuète / *Almond dacquoise, peanut crunch, salted butter caramel sauce, light Madagascar vanilla cream and a peanut "rocher" glaze*

**Tartelette onctueuse citron vert et basilic |** 9€

*Creamy Lime & Basil Tartlet*

Pâte sucrée, crémeux citron jaune, gel citron vert basilic et huile d'olive, ganache montée citron vert | *Sweet shortcrust pastry, lemon cream, lime-basil gel with olive oil, and whipped lime ganache.*

**"Carrément" Chocolaté (*Gluten-Free*)** 9€

Biscuit cacao sans farine, croustillant riz soufflé chocolat noisette, crémeux praliné noisette, mousse au chocolat noir du Mexique 66%, ganache montée chocolat | *Flourless cocoa biscuit, hazelnut chocolate puffed rice crunch, hazelnut praliné cream, 66% Mexican dark chocolate mousse, and whipped chocolate ganache.*

E-mail : [rest-caserne@garrigae.fr](mailto:rest-caserne@garrigae.fr)  
Tél. : +33 (0)4 65 03 11 10  
[garrigae.fr](http://garrigae.fr)

Restaurant Le Bastion  
Hôtel Garrigae Caserne de Briançon  
42, Avenue René Froger  
05100 Briançon - France