

# bistrO'

DE LA BASTIDE

## ENTREES

Terrine de lapin aux senteurs de garigue

*Rabbit cold terrine*

Burrata et cœur de bœuf à l'huile d'olive extra

*Burrata italian cheese and tomatoe*

Melon et jambon Serrano

*Melon and Serrano ham*

La salade Niçoise

*Tuna fish salad*

Gravelax de saumon fumé maison

*Home made smoked salmon*

Gaspacho de tomates grappes et ricotta

*Cold tomatoe soup*

## PLATS

Cabillaud en petit aïoli

*Cod fish with a garlic « Mayonnaise »*

Filet de loup à l'Orientale (supplément : 4 €)

*Roasted sea bass in spices*

Coeur de rumsteak, sauce échalotes

*Fine piece of rumsteack beef, shallot sauce*

Coquelet à la broche

*Roasted cockerel*

## DESSERTS

Pêche Melba

*Fresh peach and vanilla ice cream*

Moelleux au chocolat

*Dark chocolate hot cake*

Tarte aux fruits de saison

*Fruits tartlett*

Assortiment de glaces et sorbets

*Selection of ice creams and Sorbets*

**FORMULE A 29 €** Menu at 29 €

Entrée + Dessert ou Plat + Dessert

*Starter + Dessert or Main + Dessert*

**FORMULE A 36 €** Menu at 36 €

Entrée + Plat + Dessert

*Starter + Main + Dessert*