



La Table de La Bastide

A réserver avant midi, *book before noon*

Dîner du dimanche au jeudi, *dinner from Sunday to Thursday*

Dimanche – *Sunday* **24 €**

Camembert rôti, salade, charcuterie et croûtons
Roasted camembert, charcuterie et croutons
Glace ou Dessert du jour – *Ice cream or dessert of the day*

Lundi - *Monday* **32 €**

**Cuisse de poulet à la provençale,
ratatouille et pommes de terre sautées**
Chicken thigh Provençal style, ratatouille and roasted potatoes
Glace ou Dessert du jour – *Ice cream or dessert of the day*

Mardi - *Tuesday* - Assiette au choix selon saison – *Plate of your choice* **18 €**

Tartare de saumon citron et gingembre - *Salmon tartare lemon and ginger*
Asperges vertes de Provence et jambon Batallé – *Green asparagus and ham*
Melon et jambon Serrano - *Melon and ham*
Tomates à l'ancienne et mozzarella - *Tomatoes and mozzarella*
Foie gras de canard à la fleur de sel et poivre de Séchuan - *Foie gras* **+ 6 €**

Mercredi – *Wednesday* **32 €**

Pot au feu de la mer façon Bastide et sa rouille provençale
Saumon, cabillaud, colin, fenouil, cèleri, poireau, carotte, oignon
Salmon, cod, pollock fish, fenel, celery, leek, carrot, onion and provencal mayonnaise
Glace ou Dessert du jour – *Ice cream or dessert of the day*

Jeudi – *Thursday* - Menu de 3 plats **37 €**

Gaspacho
Pâtes à la provençale – *Pasta style provençal*
huile d'olives, ail, fines herbes et parmesan – olive oil, garlic, herbs, parmesan
Tiramisu ou glace - *Ice cream*

En + Fromage d'ici ou d'ailleurs – *Cheese in addition*

Assiette de trois fromages - *three* **10 €**

Assiette de cinq fromages – *five* **15 €**