



## ENTRÉES

Gaspacho de melon & balsamique chips de jambon cru <i>Melon gazpacho, balsamic vinegar &amp; cured ham crisps</i>	14€
Salade César au poulet croustillant & copeaux de parmesan <i>Crispy chicken Caesar salad &amp; parmesan shavings</i>	15€
Pinsa végétarienne olives & féta <i>Vegetarian pinsa with olives &amp; feta</i>	15€
Burrata des Pouilles, tomates cerises colorées & pastèque rafraîchie à l'huile de verveine <i>Burrata from Puglia, heirloom cherry tomatoes &amp; watermelon, refreshed with verbena oil</i>	16€
Tataki de thon mayonnaise au wasabi & algues wakamé <i>Tuna tataki, wasabi mayonnaise &amp; wakame seaweed</i>	18€

## PLATS

Tagliata de bœuf, roquette, parmesan & pistou maison & frites <i>Beef tagliata, rocket salad, parmesan, homemade pesto &amp; fries</i>	29€
Pappardelle à la truffe d'été <i>Pappardelle with summer truffle</i>	30€
Filet de Bar, gnocchis a la crème de courgette, menthe & basilic <i>Sea bass fillet, gnocchi with zucchini cream, mint &amp; basil</i>	32€

## SNACKINGS

Pool Burger de la Bastide (béarnaise/ comté/ salade/ tomate/ oignons rouges) <i>La Bastide Pool Burger (béarnaise sauce / comté cheese / lettuce / tomato / red onions)</i>	28€
Club sandwich homard, frites & salade verte <i>Lobster club sandwich, fries &amp; green salad</i>	38€

## DESSERTS

Maxi cookie noisette & praliné amande <i>Hazelnut maxi cookie &amp; almond praline</i>	10€
Panna cotta vanille & coulis exotique <i>Vanilla panna cotta &amp; exotic fruit coulis</i>	11€
Salade de fruits frais <i>Fresh fruit salad</i>	12€
Tiramisu au café <i>Coffee tiramisu</i>	13€
Tartelette aux fruits rouges <i>Red berry tartlet</i>	13€