

La Bastide de la Salette

BAR ET RESTAURANT

Ouvert 7j / 7 de 9h à 20h
Déjeuner tous les jours de 11H45 à 15H00

Carte automnale*

Apéritif à partager ou pas ...

Frites de panisse bio	9€
Friture de Joëls (env. 200Gr), aïoli maison	9€
Fritto misto (Env. 200Gr) de la mer et son aïoli maison	14€
Assiette de tapas (<i>Mozza panée, falafels, beignets de calamars, guacamole, Joëls</i>)	18€

Nos viandes et poissons 🍴

Tartare de thon au citron vert, ciboulette et huile d'olive	21€
Noix de Saint-Jacques coraillées snackés sur plancha, jus de viande corsé et lard grillé	28€
Filet de daurade royale snacké sur plancha, sauce vierge aux aromates	22€
Carpaccio de bœuf (Fr) au basilic frais, Burrata Italienne crémeuse et frites de panisse bio	21€
Magret de canard (Fr) poêlé aux figues fraîches et crème de cèpes	26€
Entrecôte simmental (Env. 300Gr) (De) grillée à la plancha	28€

Le golfeur junior (12 ans maximum)

Plat, boisson et glace

Cheeseburger (FR) ou nuggets ou steak haché (FR) accompagné de frites, salade ou pâtes
Boule de glace au choix ou glace enfants (Cornetto, Calippo ...)

Les incontournables du golfeur

Les plats

Tagliata de bœuf Simmental (160gr/Allemagne/cuisson saignant) vierge de légumes, copeaux de parmesan et panisse Niçoise	21€
Salade César au poulet (Fr) pané maison	19€
Salade forestière au chèvre chaud, figues fraîches, pois gourmand et girolles poêlées	20€
Avocat toast et son gravlax de saumon aux agrumes	19€
Aubergines confites au parmesan, Burrata Italienne et jambon cru Serrano	19€
Linguine à l'émincé de seiche, beurre persillé, copeaux de poutargue	22€
Gnocchi à la crème de cèpes, aiguillettes de canard grillées	19€
Burger champêtre au bœuf et girolles (180Gr) (Fr), oignons confits et bleu gourmand	19€
Tartare de boeuf du chef (180Gr) (Fr)	20€
Véritable andouillette de Troyes 5A grillée sur plancha	21€

Les desserts

Soufflé glacé au Grand Marnier	9€
Tarte tatin et glace vanille	9€
Moelleux coulant au chocolat, glace vanille 🍴	9€
Café ou thé gourmand	12€

Pour toutes demandes d'informations n'hésitez pas à nous contacter au 04.91.27.29.92.
Réservations en ligne disponibles sur The Fork.



🏠 : fait maison. Carte des allergènes consultable à l'accueil du restaurant.

*Cette carte peut être modifiée selon arrivages. Les tarifs s'entendent taxes et services compris. Carte mise à jour le 25/09/2024

