

La Bastide de la Salette

BAR ET RESTAURANT

Ouvert 7j / 7 de 9h à 21h
Déjeuner tous les jours de 11H45 à 15H00

Carte printanière *

Apéritif à partager ou pas ...

Frites de panisse bio Niçoise	9€
Friture de Joëls (env. 200Gr), aioli maison	9€
Assortiment de saveurs Asiatique (<i>Nems, crevettes tempura, gyozas au poulet</i>)	18€
Assiette de tapas (<i>choux fleur barbecue, accra de morue, fritto de calamars, guacamole, ravioli</i>)	20€

Nos viandes et poissons 🍴

Tartare de saumon aux agrumes, capres et pickles d'oignons rouge maison	23€
Tataki de thon, salade d'algue Wakamé et légumes croquants	23€
Noix de Saint-Jacques coraillées snackées sur plancha, crème d'aioli	28€
Filet de daurade royale grillé sur plancha, sauce vierge aux aromates	24€
Calamar entier snacké sur plancha, marinade de persillade	24€
Magret de canard (Ue) grillé sur plancha, sauce aux 3 poivres	28€
Tagliata de Bœuf (Env. 175gr/Allemagne/Cuisson Saignant) vierge de légumes, copeaux de parmesan et frites de patates douces	25€

Le golfeur junior (12 ans maximum)

Plat, boisson et glace

Cheeseburger (FR) ou nuggets ou steak haché (FR) accompagné de frites, salade ou pâtes	14€
Boule de glace au choix ou glace enfants (Cornetto, Calippo ...)	

Les incontournables du golfeur

Les plats

Salade César aux aiguillettes de poulet (Fr) pané maison	20€
Salade Italienne burrata crémeuse, jambon cru, poivrons confits et aubergines grillées	20€
Salade Niçoise à notre façon	20€
Avocat toast au gravlax de saumon maison sur pain brioché	20€
Linguine à l'émincé de seiche beurre persillé, copeaux de Poutargue	22€
Ravioli ricotta épinard, vierge de légumes et Burrata Italienne	21€
Burger poulet crunchy, emmental, galette de pomme de terre et sauce tartare	23€
Entrecôte Simmental (Env. 300Gr) (De) grillée sur plancha	29€
Tartare de boeuf du chef (180Gr) (Fr)	21€
Véritable andouillette de Troyes 5A grillée sur plancha	22€

Les desserts maison

Royal au chocolat au pralin croustillant	9€
Tartelette maison aux fraises, crème diplomate	9€
Nougat glacé maison aux amandes et pistache, mangue passion et citron vert	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 notre site Internet.



: 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 02/06/2025

