

La Bastide de la Salette

BAR ET RESTAURANT

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

Carte automnale *

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, fiitto de calamars, guacamole, ravioli</i>)	20€

Nos viandes et poissons 🍴

Tartare de thon mangue et agrumes, vinaigrette de betterave 🚫	25€
Tartare de saumon au citron vert, grenade et combawa, crème de cacahuète	23€
Soupe de poissons maison, emmenthal, rouille et croutons à l'ail	23€
Filet de daurade royale grillé sur plancha, sauce vierge aux aromates	25€
Escalope de Veau (fr) parmigiana et mozzarella gratinée	27€
Poêlé de ris de veau (ue) aux girolles et son jus de viande maison	29€
Magret de canard (ue) grillé sur plancha, sauce aux trois poivres	29€

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

Salade césar aux aiguillettes de poulet (Fr) pané maison	20€
Salade forestière au chèvre chaud, figues fraîches, girolles poêlées et Œuf bio mollet	22€
Aubergines confites au parmesan, burrata Italienne et jambon cru Serrano	20€
Camembert au lait cru rôti, jambon cru Serrano, Coppa et pommes de terre grenaille	23€
Croque-Monsieur multi-graines au beaufort et bacon fumé	22€
Gnocchis ou linguines à la crème de cèpes et aiguillettes de canard (Ue) snackées sur plancha	22€
Burger au bœuf (180Gr) (Fr), brie, oignons confits, galette de pomme de terre et jambon cru	23€
Tartare de boeuf du chef (180Gr) (Fr)	22€
Véritable andouillette de Troyes 5A grillée sur plancha	22€

Les desserts maison

Royal au chocolat et coulis de framboise 🚫	9€
Poire pochée au cidre, crème légère vanillée et son granola au sirop d'érable	9€
Brownie au chocolat noir, fruits secs et glace framboise	9€
Tiramisu aux fruits d'Automne	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.

🚫 : Avec ce choix, vous participez à la lutte contre le cancer du sein : une contribution est reversée à l'Institut Paoli-Calmette
*Cette carte peut être modifiée selon arrivages. Les tarifs s'entendent taxes et services compris. Carte mise à jour le 17/10/2025

