

La Bastide de la Salette

BAR ET RESTAURANT

Ouvert 7j / 7 de 9h à 19h
Déjeuner tous les jours de 11H45 à 15H00

Carte automnale *

Apéritif à partager ou pas ...

Moules gratinées à la Provençale maison

Frites de panisse Marseillaise

Friture de Joëls (env. 200Gr), aioli maison

Assortiment de saveurs Asiatique (*Nems, crevettes Panko, gyozas au poulet*)

Assiette de tapas (*choux fleur barbecue, accra de morue, fiitto de calamars, olives marinées, ravioli*)

Nos viandes et poissons 🍴

Tartare de saumon façon bouchère

Soupe de poissons maison, emmenthal, rouille et croutons à l'ail

Noix de Saint-Jacques coraillées snackées sur plancha, jus de viande corsé et lard grillé

Filet de daurade royale grillé sur plancha, sauce vierge aux aromates

Escalope de Veau (fr) parmigiana et mozzarella gratinée

Poêlé de ris de veau (ue) aux pleurotes et son jus de viande maison

Magret de canard (ue) grillé sur plancha, sauce aux trois poivres

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

16€

Les plats

9€

9€

Salade césar aux aiguillettes de poulet (Fr) pané maison

20€

18€

Salade forestière au chèvre chaud, poires fraîches, pleurotes et Œuf bio mollet

22€

20€

Gaufre maison à l'aneth, coleslaw moutardé et saumon cru mariné, Œuf poché

23€

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€

23€

Gnocchis ou linguines à la crème de cèpes et aiguillettes de canard (Ue)

23€

snackées sur plancha

22€

29€

Burger Savoyard au bœuf (180Gr) (Fr), fromage à raclette, oignons confits et lard

25€

grillé

23€

27€

Tartare de boeuf du chef (180Gr) (Fr)

22€

29€

Véritable andouillette de Troyes 5A grillée sur plancha

22€

29€

Entrecôte Simmental (Env. 300Gr) (De) grillée sur plancha

29€

14€

Les desserts maison

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€

Brioche maison façon pain perdu à l'orange et cannelle, crème vanillée et caramel

9€

Churros au Nutella

8€

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 28/11/2025

