

La Bastide de la Salette

BAR ET RESTAURANT

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

Carte hivernale *

Apéritif à partager ou pas ...

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*) 20€ et nems au poulet

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

Tagliata de magret de canard (UE), vierge de légumes, copeaux de parmesan

et frites de patatates douces

Escalope de Veau (fr) parmigiana et mozzarella gratinée

Bavette d'Aloyau Simmental (De) grillée 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

9€ Les plats

9€ Salade césar aux aiguillettes de poulet (Fr) pané maison

18€ Salade bo bun Vietnamiennne à l'émincé de bavette Simmental(D)

20€ et nems au poulet

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

Camembert au lait cru rôti, jambon cru Serrano, Coppa

et pommes de terre grenaille

Croque-Monsieur multi-graines au beaufort et bacon fumé

23€ Linguines à la saucisse Italienne

23€ Raviolis à la Niçoise façon Bourguignon et copaux de comté

29€ Burger au Bœuf (180Gr) (Fr), Saint Nectaire AOP, oignons confits et champignons

25€ grillés

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

26€ Véritable andouillette de Troyes 5A grillée sur plancha

27€ Entrecôte Simmental (Env. 300Gr) (De) grillée sur plancha

26€

Les desserts maison

14€ Pavlova aux suprêmes de pamplemousse, crème vanillée et gel agrumes

Tartelette chocolat noir infusée au romarin,

crémeux aux amandes et pignons torréfiés

Brioche maison façon pain perdu à l'orange et cannelle, glace brownies

Churros au Nutella

Café ou thé gourmand

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 11/02/2026

