

La Bastide de la Salette

BAR ET RESTAURANT

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

Carte printanière *

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*)

Nos viandes et poissons

Tartare de thon aux saveurs iodées d'huître, mangue, poivre tchuli et crémeux d'avocat

Gravlax de cabillaud aux agrumes et à l'estragon, carpaccio de noix de Saint-Jacques

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 20€

18€ Salade bo bun Vietnamiennne à l'émincé de bavette Simmental(D) et nems au poulet 23€

Poke bowl à notre façon (*saumon, avocat, riz, concombre, choux rouge, carotte, fèves...*) 24€

Avocat toast au gravlax de saumon maison sur pain brioché 23€

Linguines jus de viande corsé ail noir, oignons caramélisés, lardons grillés et champignons 23€

29€ Raviolis à la Niçoise façon Bourguignon et copaux de comté 23€

25€ Burger au Bœuf (180Gr) (Fr), Saint Nectaire AOP, oignons confits et champignons grillés 24€

26€ Tartare de boeuf du chef (180Gr) (Fr) 23€

27€ Véritable andouillette de Troyes 5A grillée sur plancha 23€

26€ Entrecôte Simmental (Env. 300Gr) (De) grillée sur plancha 29€

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 9€

Brioche maison façon pain perdu à l'orange et cannelle, glace brownies 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 20/03/2026

