

La Bastide de la Salette

BAR ET RESTAURANT

Ouvert 7j / 7 de 9h à 20h
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, fritto de calamars, olives marinées, ravioli*)

Nos viandes et poissons 🍴

Tartare de thon aux saveurs iodées d'huître, mangue, poivre tchuli et crémeux d'avocat 25€

Dorade en tartare, agrumes, Œufs de truite, émulsion de framboise et fruits rouges 25€

Noix de Saint-Jacques coraillées snackées sur plancha, jus de viande corsé et lard grillé 29€

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

Carpaccio de bœuf (fr) au basilic frais et capres, Mozzarella Di Bufalla AOP

Escalope de Veau (fr) parmigiana et mozzarella gratinée

Le tigre qui pleure (onglet (de) mariné aux cebetes, sauce soja, herbes aromatiques, ail, piments)

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 Vietnamienne 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€

25€ Linguines jus de viande corsé ail noir, oignons caramélisés, lardons grillés et champignons 23€

29€ Mezzelune homard et ricotta, bisque maison d'ecrevisses et crevettes,

25€ éclat denoissettes 25€

25€ Burger au bœuf (180Gr) (Fr), à la genovese, jambon cru et

27€ galette de pomme de terre 25€

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

Véritable andouillette de Troyes 5A grillée sur plancha 23€

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

Les desserts maison

14€ Gaufre maison et ganache légère aux saveurs de popcorn et caramel 9€

Douceur de Printemps (fraises, éclats de cookies maison et crème montée vanillée) 9€

Royal au chocolat au pralin croustillant 9€

Macaron gourmand (Virgin Mojito, fraise basilic, chocolat lavande) 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 29/04/2026

