

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 ...

- Burrata à la crème d'Italie, râpé de tomate givrée au basilic, éclat de pistache et focaccia 11€
- Frites de panisse Marseillaise 9€
- Friture de Joëls (env. 200Gr), aioli maison 9€
- Assortiment de saveurs Asiatique (*Nems, crevettes Panko, gyozas au poulet*) 18€

Nos viandes et poissons

- Salade de pointes d'asperges, crémeux petits pois, brie coulant et essence de carottes 24€
- Tartare de saumon frais, mangue et passion, crémeux citronné, chou rouge croquant 25€
- Calamar entier snacké à la plancha, sauce XO, citron vert et huile de persil 26€
- Filet de daurade royale grillé sur plancha, sauce vierge aux aromates 26€
- Entrecôte Simmental (Env. 300Gr) (De) grillée sur plancha 30€
- Tagliata de filet mignon de veau (De), vierge de légumes aux aromates et parmesan 27€
- Le tigre qui pleure (onglet (de) mariné aux cebetes, sauce soja, herbes aromatiques, ail, piments) 27€

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 niçoise aux saveurs Méditerranéennes, vierge de légumes aux anchois 24€
- Salade bo bun Vietnamienne à l'émincé de bavette Simmental(D) et nems au poulet 24€
- Poke bowl à notre façon (*saumon, avocat, riz, concombre, chou rouge, carotte, fèves...*) 24€
- Duo de tomates Ananas et Noire de Crimée, mozzarella Burrata et jambon Serrano 24€
- Avocat toast au gravlax de saumon maison sur pain brioché 24€
- Linguines au pesto maison d'ail des ours zeste de citron, Burrata crémeuse et noisettes 24€
- Mezzelune homard et ricotta, bisque maison d'ecrevisses et crevettes, éclat denoissettes 25€
- Burger de poulet pané croustillant, oignons confits, piperade au chorizo et emmental 25€
- Tartare de boeuf du chef (180Gr) (Fr) 24€
- Véritable andouillette de Troyes 5A grillée sur plancha 23€

Les desserts maison

- 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.

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 19/06/2026

