

La Bastide de la Salette

BAR ET RESTAURANT

Ouvert 7j / 7 de 9h à 20h
Déjeuner tous les jours de 11H45 à 15H00

Carte estivale *

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
- Friture de Joëls (env. 200Gr), aïoli maison
- Assortiment de saveurs Asiatique (*Nems, crevettes Panko, gyozas au poulet*)

Nos viandes et poissons

- Tartare de saumon frais, mangue et passion, crémeux citronné et pickles d'oignons
- Tentacule de poulpe grillée à la plancha, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, pleurotes poêlées et huile de persil
- Filet de daurade royale grillé sur plancha, sauce vierge aux aromates
- Entrecôte Simmental (Env. 300Gr) (De) grillée sur plancha
- Le Tigre qui Pleure (Onglet Snacké (De), mariné, cébettes, sauce soja, herbes aromatiques, ail, piments)
- Magret de canard (Env.360Gr) (HU) grillé à la plancha, sauce maison 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

Les plats

- 9€ Salade César aux aiguillettes de poulet (Fr) pané maison 22€
- 9€ Salade forestière au cabécou, figues fraîches, girolles poêlées, oeuf bio mollet 24€
- 18€ Salade bo bun Vietnamiennne à l'émincé de bavette Simmental (D) et nems au poulet 24€
- Duo de tomates Ananas et Noire de Crimée, mozzarella Burrata et jambon Serrano 24€
- 25€ Avocat toast au gravlax de saumon maison sur pain brioiché et crémeux citronné 24€
- 28€ Carpaccio de bœuf (Fr) au basilic frais, câpres, burrata crémeuse 25€
- 27€ Papardelles au pesto maison, burrata crémeuse et pignons torréfiés 25€
- 30€ Burger au bœuf (180Gr) (Fr), emmental, oignons confits, galette de pomme de terre et jambon cru 26€
- 27€ Tartare de boeuf du chef (180Gr) (Fr) 25€
- 29€ Véritable andouillette de Troyes 5A grillée sur plancha 24€

Les desserts maison

- 14€ Gaufre maison et ganache légère aux saveurs de popcorn et caramel 9€
- Douceur du verger, gel agrumes
(*pêches, abricots, éclats de crumble maison et crème 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 14/09/2026

