

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

Calamar entier snacké à la plancha, persillade à l'huile d'olive

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)

Tagliata de magret de canard (Hu) , vierge de légumes et copeaux de parmesan

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 niçoise aux saveurs Méditerranéennes, vierge de légumes aux anchois 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€

26€ Mezzelune homard et ricotta, bisque maison d'ecrevisses et crevettes, éclat denoissettes 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€

27€ 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 01/09/2026

