

La Bastide de la Salette

BAR ET RESTAURANT

Ouvert 7j / 7 de 8h à 21h
Déjeuner du mardi au dimanche de 11H45 à 15H00

Carte estivale *

Apéritif à partager ou pas ...

Assiette de moules d'Espagne à la provençale maison	12€
Panisse Marseillaise	7€
Friture de Joëls (env. 200Gr), aïoli maison	8€
Fritto misto (Env. 200Gr) de la mer et son aïoli maison	14€
Assiette de tapas (<i>Mozza panée, falafels, beignets de calamars, guacamole, Joëls</i>)	17€

Nos viandes et poissons 🍴

Tartare de saumon au combawa, grenade et huile d'olive	18€
Tentacules d'encornet grillées sur plancha, huile verte au persil	21€
Tataki de thon, salade d'algue wakamé et légumes croquants	21€
Filet de daurade royale snacké sur plancha, sauce vierge aux aromates	22€
Bavette d'aloïau Simmental (De) grillée sur plancha au confit d'échalote	21€
Escalope de veau (Fr) parmigiana à la mozzarella	25€
Magret de canard (Ue) grillé, crème de Roquefort	28€
Entrecôte simmental (Env. 300Gr) (De) grillée à la plancha	30€

Le golfeur junior (12 ans maximum)

Plat, boisson et glace

Cheeseburger (FR) ou nuggets ou steak haché (FR) accompagné de frites, salade ou pâtes	13€
Boule de glace au choix ou glace enfants (Cornetto, Calippo ...)	

Les incontournables du golfeur

Les plats

Salade César au poulet pané maison	19€
Salade nordique au saumon cru mariné maison	19€
Salade bo bun vietnamienne au bœuf (D) et nems au poulet	20€
Duo de tomates ananas et noire de crimée, burrata crémeuse au basilic et focaccia maison	19€
Linguine à l'émincé de seiche, beurre persillé, copeaux de poutargue	22€
Focaccia maison au jambon cru et burrata, vinaigrette à la truffe	17€
Burger au bœuf (180Gr) (Fr) cheddar, guacamole et oignon rouge	22€
Tartare de boeuf du chef (180Gr) (Fr)	20€
Véritable andouillette de Troyes 5A grillée sur plancha	21€

Les desserts

Soufflé glacé au Grand Marnier	9€
Tartelette aux fraises et pistaches faite maison	8€
Coupe de fraises chantilly	9€
Tarte tatin et glace vanille	9€
Moelleux coulant au chocolat, glace vanille	9€
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 The Fork.

🍴 : 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 02/07/2024

