

FORMULE GOLF

Au choix parmi la carte

Entrée-Plat OU Plat-Dessert : 19€ • Entrée-Plat-Dessert : 24€

CARTE

ENTRÉES

Terrine du chef et légumes pickles  	8 €
Velouté de champignons, chips de châtaigne et lard fumé 	7 €
Saumon gravelax, mayonnaise au wazabi et pomme Granny Smith  	9 €







PLATS

Pièce du boucher 	16 €
Joues de cochon braisées au vin rouge, raviolis de champignons, chips de racine   	17 €
Suprême de volaille, purée de patate douce, pistaches et jus court   	17 €
Filet de Saint Pierre rôti et artichauts au jus de viande 	17 €








DESSERTS

Profiteroles classiques ou After-Eight    	8 €
Cheesecake aux agrumes, sorbet mandarine  	8 €
Assiette de fromages 	8 €
Café et ses gourmandises     	8 €




Menu Petit Golfeur 9€




Steak haché 
ou Émincé de volaille 
Accompagné de Frites maison 
ou Pâtes  
•
Coupe glacée 
•
Une boisson

Petite Brasserie

Burger du Chef, cheddar, bacon et sauce barbecue   	16 €
Linguines au pesto, brisure de jambon de pays et tomates séchées  	12 €
Omelette nature ou garnie  	11 €

LISTE DES ALLERGÈNES

 : présence de gluten
 : présence d'œufs, ovoproduits
 : présence de poissons, mollusques, crustacés

 : présence de lait, lactose, dérivés
 : présence de fruits à coques
 : présence de soja, arachide, tournesol

Toutes nos viandes sont d'origine France ou UE - Taxe et service compris