



## A la carte

### ENTRÉES

Salade verte **6,00€**

Salade du golf **14,00€**  
(jambon, comté, œuf, volaille)

Rose de saumon gravlax et  
émulsion au Timut **14,00€**

Ceviche de poisson (retour de pêche)  
100 gr **12,00€**  
180gr **20,00€**

Melon, jambon cru et douceur  
au porto glacé **12,00€**

### PLATS

Tartare de bœuf, frites, salade **18,00€**

César simple, frites, salade **18,00€**

César Italien (tomate confite, olive noir,  
parmesan) frites, salade **21,00€**

Carpaccio de Bœuf "Charolais"  
boule givrée au basilic et parmesan  
Simple **14,00 €**  
Double **18,00 €**

Carré d'agneau en croute  
d'herbes, pesto de roquette **27,00€**

Pièce du boucher, beurre café de Paris  
(selon arrivage, pour tarif voir serveur)

Côte de bœuf 1kg, sauce du moment **65,00€**



Tagliatelles de gambas et  
St jacques flambées au Pastis **24,00€**

Aïoli de cabillaud et légumes croquants  
**20,00€**

Assiette végétarienne **16,00€**

## Le coin snack

Assiette de frites **6,00€**

Petite assiette de frites **3,00€**

Assiette de jambon cru **14,00€**

Croque-monsieur, frites, salade **13,00€**

## A emporter

Sandwich jambon ou saucisson **4,50€**

Sandwich jambon / fromage  
ou jambon cru sélection **6,50€**



## Menu du jour

Vendredi 22 février 2019

### 5 FORMULES AU CHOIX

1 plat du jour 13,50€

ou

1 entrée + 1 plat chaud 17,00€

ou

1 plat chaud + 1 dessert 17,00€

Café gourmand dans menu sup 6,50€

Croustillant de chèvre

Boudin aux pommes  
Purée de pommes de terre « maison »

Fromage sec

Fromage blanc

Dessert

## Menu gourmand

38,00€

Pâté en croute "maison"

ou

Mosaïque de saumon gravelax

.....

Médaille de veau à la crème de morilles

ou

Médaille de Cabillaud, carotte passion

.....

Fromage blanc

ou

½ St-Marcelin

ou

Assiette gourmande

## Menu du petit golfeur

13,00€ (- de 12 ans)

Steak haché « maison »

ou

Jambon

.....

Frites

.....

Glace

.....