



LE MIDI, DU LUNDI AU VENDREDI (HORS JOURS FÉRIÉS)

23 € ENTRÉE / PLAT **OU** PLAT / DESSERT **28 €** ENTRÉE / PLAT / DESSERT

BOISSONS

BIÈRES PRESSION	15 CL	33 CL	50 CL
HEINEKEN	2.20 €	3.40 €	6.20 €
AFFLIGEM	2.50 €	3.60 €	6.80 €
BIÈRE DU MOMENT	2.70 €	3.80 €	7.20 €

BIERES BOUTEILLE (33 cl)	
EDELWEISS BLANCHE	5.00 €
1664 BLONDE	4.00 €

APERITIFS	
COUPE DE CHAMPAGNE (10 cl)	9.00 €
COUPE PROSECO (10 cl)	6,00 €
MARTINI ROUGE OU BLANC, CAMPARI, PORTO, PASTIS, RICARD (4cl)	5.00 €
KIR CLASSIQUE (12 cl)	5.00 €
KIR ROYALE (12 cl)	10.00 €

ALCOOLS CLASSIQUES (4cl)	
RHUM, WHISKY, VODKA, TÉQUILA, GIN	8.00 €

ALCOOLS PREMIUMS (4cl)	
MONKEY SHOULDER'S	10.00 €
JACK DANIEL'S	10.00 €
GLENFIDICH	10.00 €
OBAN 14 ANS	12.00 €
LAGAVULIN 16 ANS	12.00 €
DIPLOMATICO	12.00 €

COCKTAILS ALCOOL	25 CL	50 CL
MOJITO, PINA COLADA, TEQUILA SUNRISE, SPRITZ, AMERICANO	10.00 €	18.00 €

COCKTAILS SANS ALCOOL	25 CL	50 CL
LE CHOSE	3.50 €	6.50 €
LE MACHIN	3.50 €	6.50 €
VIRGIN MOJITO	7.00 €	13.00 €
COCKTAIL DE JUS DE FRUITS	5.00 €	9.00 €

DIGESTIFS (4cl)	
GET 27 OU 31, ARMAGNAC, COGNAC, CALVADOS, POIRE WILLIAMS, VIELLE PRUNE	10.00 €

BOISSONS SANS ALCOOL	25 CL	50 CL
SIROP À L'EAU	2.00 €	3.50 €
DIABOLO	3.00 €	5.50 €
JUS DE FRUITS ORANGE, PAMPLEMOUSE, ANANAS, POMME	3.00 €	5.50 €
GRANINI ACE OU TOMATE	3.40 €	
ORANGE OU CITRON PRESSÉS	5.00 €	9.00 €
CANETTE 33 cl COCA COLA ROUGE OU ZÉRO, FUZETEA, ORANGINA, SPRITE, SCHWEPES TONIC OU AGRUMES, PERRIER	3.40 €	
BOUTEILLE 50 cl COCA COLA ROUGE OU ZÉRO, SPRITE, FUZETEA (40 cl), POWERADE, FANTA ORANGE, VOLVIC AGRUMES OU FRAISE	4.00 €	

ENTRÉES 10 €

- CARPACCIO DE MELON AU JAMBON SERRANO,**
CRÈME BALSAMIQUE ET ROQUETTE.
- GASPACHO DE TOMATES ET TARTARE DE CONCOMBRE,**
CRÈME DE CHÈVRE FRAIS.
- DÉCLINAISON DE TOMATES ANCIENNES ET MOZZARELLA BUFFALA,**
SAUCE OLIVE FAÇON TAPENADE.
- TERRINE DE CAMPAGNE MAISON**
À L'ARMAGNAC ET POIVRE VERT.
- SAUMON CONFIT À L'ANETH ET BAIES ROSES,**
RÉMOULADE DE CÉLERI À LA MOUTARDE D'ORLÉANS.
- SUGGESTION DU JOUR**

PLATS

- PIÈCE DU BOUCHER GRILLÉE,** 17 €
FRITES MAISON, MESCLUN, BEURRE CAFÉ DE PARIS.
- BURGER DU GOLF,** 17 €
BUNS, STEAK DE BOEUF, CHEDDAR FUMÉ, SAUCE BARBECUE, ROQUETTE, TOMATES, CORNICHONS.
- TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU,** 17 €
MESCLUN, FRITES MAISON.
- CARPACCIO DE BOEUF AU PESTO,** 17 €
FÉTA, ROQUETTES, FRITES MAISON.
- LINGUINES CARBONARA,** 17 €
LARDONS, CRÈME, JAUNE D'ŒUF ET PARMESAN.
- SUPRÊME DE VOLAILLE BASSE TEMPÉRATURE,** 18 €
RIZ COMPLET, SAUCE SATÉ ET NOIX DE CAJOU.
- FILET DE DAURADE AU PESTO ROUGE,** 19 €
TARTE AUX LÉGUMES PROVENÇALES.
- BROCHETTES DE CREVETTES À LA PLANCHA,** 19 €
SAUCE CHIMICHURRI, RISOTTO DE RIZ COMPLET ET COURGETTES.
- SUGGESTIONS DU JOUR.**

GRANDES SALADES 17 €

- TERRASSE BOWL FAÇON NIÇOISE,**
RIZ, TOMATES, OLIVES, HARICOTS VERTS, OEUF DUR, THON, ANCHOIS, OIGNONS ROUGES.
- SALADE DE CHÈVRE CROUSTILLANT À L'ITALIENNE,**
COPPA, MESCLUN, OLIVES, TOMATES, PARMESAN.
- SALADE CÉSAR,**
POULET, SUCRINE, PARMESAN, OEUFS POCHÉS, CROUTONS, LARDONS, ANCHOIS.

DESSERTS 9 €

- BABA AU RHUM TRADITIONNEL,**
CHANTILLY À LA VANILLE BOURBON.
- TARTE AU CHOCOLAT GUANAJA ET FRAMBOISE**
- PARIS BREST**
AUX ÉCLATS DE NOISETTES
- TARTARE D'ANANAS, SORBET CITRON BASILIC**
- CRÈME BRÛLÉE À L'ORANGE**
- TIRAMISU FAÇON PINA COLADA**
(ANANAS, COCO, RHUM).
- ASSIETTE DE FROMAGES**
(BRIE, COMTÉ, CHÈVRE).
- CAFÉ OU THÉ GOURMAND**
- SUGGESTIONS DU JOUR**

MENU ENFANT 10 €

BURGER / FRITES MAISON OU CARBONARA GLACE & BOISSON

POUR L'APÉRO

- BOITE DE MINI SARDINES À L'HUILE D'OLIVE** 9 €
- PLANCHE DE CHARCUTERIES OU FROMAGES** 10 €
- PLANCHE MIXTE (CHARCUTERIES ET FROMAGES)** 15 €

VINS

ROUGE Verre Bouteille

IGP OC MERLOT ALBRIERES Languedoc	4 €	19 €
AOC BLAYE Côtes de Bordeaux Haut Terrier	5 €	22 €
AOC CÔTES DU RHÔNE Belleruche Maison Chapoutier	5 €	24 €
CHÂTEAU MEILLANT Domaine Lecomte (Loire)	6 €	26 €
LE B PAR MAUCAILLOU Bordeaux supérieur		28 €
SAINT-AMOUR Maison Trenel		28 €
SAINT-JOSEPH Deschamps Maison Chapoutier		39 €
BOURGOGNE PINOT NOIR Louis Latour	8 €	39 €
PESSAC LEOGNAN Chateau Naudin Larchey, Dourthes		39 €
SAINT ESTÈPHE Héritage de Le Boscq, Dourthes	10 €	42 €
CHÂTEAU L'HOSPITALET La Clape		55 €
ALOXE-CORTON Les Chaillots Louis Latour		79 €

BLANC Verre Bouteille

IGP OC SAUVIGNON ALBRIERES Languedoc		19 €
CHARDONNAY Pays d'Oc, L'envolée	4 €	19 €
POUILLY FUMÉ Sauvignon, Assemblages de Terroirs	5 €	24 €
LOIRE QUINCY Domaine du Tremblay cuvée vin noble		26 €
CHABLIS AOP La Chablisienne Finage	8 €	32 €

ROSÉ Verre Bouteille

GRIS BLANC IGP Pays d'Oc	5 €	22 €
M DE MINUTY Côtes de Provence	8 €	35 €

CHAMPAGNE Coupe Bouteille

PROSECCO SPUMANTE	6 €	28 €
A2 SANCHEZ Champagne Brut	9 €	49 €
CANARD DUCHÈNE Cuvée Léonie, Champagne Brut		69 €
RUINARD Champagne Brut		99 €

EAUX ET BOISSONS CHAUDES

EVIAN OU BADOIT 50 CL	3.50 €
EVIAN OU BADOIT 1 L	6.00 €
CAFÉ OU DÉCAFÉINÉ	2.90 €
CAFÉ NOISETTE	3.00 €
DOUBLE CAFÉ OU DOUBLE DÉCAFÉINÉ	4.00 €
CAFÉ CRÈME	4.20 €
CAPPUCCINO	5.00 €
CHOCOLAT CHAUD	4.00 €
THÉ OU INFUSIONS	4.00 €

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

PARTENAIRE DU GOLF

nestenn
GROUPE D'AGENCES IMMOBILIÈRES

AGENCE DE CHESSY & AGENCE DE NOISIEL



LA TERRASSE
BAR & RESTAURANT



FAIT MAISON

Nous vous invitons à nous signaler vos allergies éventuelles. Une liste des allergènes identifiés est à votre disposition. (Céréales contenant du gluten - crustacés - œuf - poissons - arachides - soja - lait - fruits à coques - céleri - moutarde - graines lupin)