

La Table du Golf



L'assiette - Tous les jours jusqu'à 14h30

NOS ENTRÉES ET SALADES

Entrée du jour (le midi, du lundi au vendredi, hors jours fériés)	5.00 €
Terrine de campagne du Chef	6.50 €
Assiette de saumon Ecosais Label Rouge, fumé par nos soins	7,00 €
Charcuteries fines	7.00 €
Chiffonnade de coppa Italienne, Jambon de Parme AOP, Lomo Ibérique de Cebo	
Salade Fromagère ✓	
(Toasts de Chèvre chaud, Tomme de Savoie IGP, Bleu d'Auvergne, raisins, pignons de pin)	
Petite	8.50 €
Grande	16.50 €
Salade Automnale	
(Magret de canard fumé, foie gras de canard mi-cuit, poire, pignons de pin)	
Petite	9.00 €
Grande	17.50 €

MENU ENFANT

Steak haché Charolais ou jambon et frites, glace une boule parfum au choix **7.50 €**

FORMULE DU JOUR (le midi, du lundi au vendredi, hors jours fériés)

Entrée + plat ou Plat + dessert	15.00 €
Entrée + plat + dessert	18.00 €

NOS PLATS

Croque Monsieur , frites maison, salade	11.50 €
Croque Chèvre , frites maison, salade ✓	12.50 €
Supplément oeuf	1.00 €
Burger Charolais , frites maison, salade (Steak haché Charolais, cheddar, bacon grillé, cornichons, salade, sauce barbecue)	18.00 €
Burger végétarien , frites maison, salade ✓ (Galette végétale, cheddar, cornichons, salade, sauce barbecue)	17.50 €
Plat du jour (le midi, du lundi au vendredi, hors jours fériés)	12.50 €
Pavé de saumon grillé écossais Label Rouge sauce tartare , frites maison, salade	16.50 €
Demi camembert de Normandie AOP rôti, charcuteries , frites maison, salade 10 à 15 min de préparation	16.50 €
Tête de veau sauce Ravigote et pommes de terre fondantes	17.50 €
Pièce du boucher , frites maison, salade	16.50 €
Entrecôte de bœuf race à viande 350 g , frites maison, salade	25.00 €
Assiette de frites maison ✓	5.00 €

Sauces au choix : Tartare, Barbecue, au Bleu.

Tous nos plats sont faits maison - Allergènes affichés au restaurant



Plats adaptés aux végétariens - Prix nets en euros

Allergènes affichés au restaurant

Prix nets en euros

NOS DESSERTS

Assiette de fromages, salade verte	5.50 €
Dessert du jour (le midi, du lundi au vendredi, hors jours fériés)	5.50 €
Mi-cuit au chocolat et son sorbet poire Williams (10 à 15 min de préparation)	7.50 €
Crumble aux fruits de saison et sa glace vanille	7.50 €
Café ou thé gourmand	8.50 €
Coupe glacée Dame Blanche (Glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée)	8.00 €
Coupe glacée Belle-Hélène (Glace vanille, sorbet poire Williams, poire pochée, crème fouettée, sauce chocolat)	8.50 €
Coupe glacée Spéculos (Glace spéculos, sauce aux spéculos, crème fouettée, spéculos concassés)	8.50 €
Coupe glacée Cacahuète (Glace cacahuète, glace caramel, sauce chocolat, sauce caramel, crème fouettée)	8.50 €
Coupe de glace à composer :	
1 boule	2.50 €
2 boules	4.50 €
3 boules	6.50 €

Fabrication artisanale - Maître artisan glacier :



Glaces : Vanille Bourbon, Caramel au beurre salé, Café Arabica, Menthe-chocolat, Chocolat Valrhona, Spéculos, Rhum-raisin,

Sorbets : Citron de Sicile; Abricot, Framboise, Fraise, Mangue, Poire Williams, Pamplemousse rose.

Supplément crème fouettée

1.00 €



Table du Golf

