

APÉRITIFS

Kir vin blanc 15cl (cassis, pêche, mûre, framboise)	5.50€
Pastis 51, Ricard 4cl	5.00€
Campari 5cl (supp soda + 0.50€)	5.60€
Martini blanc, Martini rouge, Dry 7cl	5.50€
Porto Sandeman rouge 5cl	5.00€
Kir pétillant 15cl (cassis, pêche, mûre, framboise)	6.00€
Suze 4cl	5.30€

WHISKIES

	4cl
Scotch	
J&B	7.40€
Chivas 12 ans	8.40€
William Lawson's	6.50€
Bourbon	
Four roses	8.40€
Jack Daniel's (tennesse)	8.00€
Irish	
Jameson	7.30€

LES SPIRITUEUX

	4cl
Gin (avec soda)	7.40€
Vodka (avec soda)	7.40€
Rhum blanc ou Ambré	7.40€

BIÈRES

	15 cl	25 cl	50cl
Bières pression			
Heineken	3.10€	4.20€	8.50€
Affligem	3.50€	5.00€	9.50€
Affligem Blanche	3.50€	5.00€	9.50€
Panaché	3.00€	4.00€	7.20€
Ciney	3.90€	5.10€	9.60€
Supp. Picon	1.10€		
Supp. Sirop	0.30€		

CIDRES

Cidre doux ou brut 25cl	4.40€
Cidre brut Kerissac 75cl	14.00€

COCKTAILS AVEC ALCOOL

	15 cl
Bloody mary (vodka et jus de tomate)	11.00€
Americano	11.00€
Spritz (Apérol, pétillant, schweppes)	11.00€
Mojito	11.00€
Gin Fizz	11.00€
Gin Tonic	11.00€

COCKTAILS SANS ALCOOL

	Petit 20 cl	Grand 40 cl
Chose (Schweppes et jus de pamplemousse)	4.80€	6.00€
Machin (Schweppes et jus d'orange)	4.80€	6.00€
Le Truc (Schweppes et jus d'ananas)	4.80€	6.00€
Virgin Mojito		6.50€
Cocktail Rio (Jus d'orange, limonade, sirop de grenadine)		6.50€
Cocktail Fairways (Jus d'orange, ananas, citron, sirop de grenadine)		6.50€
Cocktail Chantaco (Jus d'orange, pamplemousse, citron, sirop de fraise)		6.50€

JUS DE FRUITS

Jus de fruits frais pressées 25 cl	6.00€
Orange, citron, pamplemousse	
Jus de fruits Granini 25 cl	3.90€
Orange, ananas, pamplemousse, tomate, pomme, abricot	
Jus d'orange et limonade 50cl	5.60€

SOFT DRINKS

Orangina, Schweppes tonic 25cl	4.20€
Coca-Coca 33cl,	4.20€
Coca zero 50cl	4.70€
Ice tea 50 cl	4.20€
Orangina, Schweppes agrumes 50cl	4.70€

	Petit 20 cl	Grand 40 cl
Limonade	3.00€	4.60€
Diabolo	3.80€	5.50€
Sirop à l'eau	2.10€	4.00€

VINS AU VERRE

15cl

BLANC

A.O.C. Muscadet Sèvre et Maine sur Lie	5.50€
V.D.P. Chardonnay du Pays d'Oc	5.50€
I.G.P. Domaine de Millet (Moelleux)	5.50€
A.O.C. Cheverny	5.80€

ROSE

V.D.P. Gris Blanc du Pays d'Oc	5.80€
I.G.P. Ile de Beauté Domaine Gaspa d'Oru	6.00€
V.D.P. Côtes de Provence Château la Gordonne	6.50€

ROUGE

A.O.C. Bordeaux Dourthe N°1	5.80€
A.O.P. Saumur Champigny Daheullier BIO	6.00€
A.O.C. Cheverny Petit Chambord	6.00€
A.O.C. Côtes du Rhône Plan de Dieu	6.20€

VINS EN BOUTEILLE

BLANC

75cl

V.D.P. Chardonnay du Pays d'Oc	20.00€
A.O.C. Muscadet Sèvre et Maine sur Lie	20.00€
I.G.P. Domaine de Millet (Moelleux)	21.00€
A.O.C. Cheverny	24.00€

ROSE

V.D.P. Gris Blanc du Pays d'Oc	25.00€
I.G.P. Ile de Beauté Domaine Gaspa	28.00€
V.D.P. Côtes de Provence Château la Gordonne	29.00€
Whispering Angel Côtes de Provence	40.00€

ROUGE

A.O.C. Bordeaux Dourthe N°1	27.00€
A.O.P. Cheverny Petit Chambord	28.00€
A.O.P. Saumur Champigny Daheullier BIO	28.00€
A.O.C. Bordeaux Mascotte	29.00€
A.O.C. Côtes du Rhône Plan de Dieu	30.00€
A.O.P. Côtes de Rhône Crozes Hermitage	41.00€

VINS EN CARAFE

BLANC

25cl

50cl

A.O.C. Muscadet Sèvre et Maine sur Lie	6.00€	11.50€
V.D.P. Chardonnay du Pays d'Oc	6.00€	11.50€

EAUX MINÉRALES

	1/4L	1/2L	1L
Plancoët plate et gazeuse		4.50€	5.70€
San Pellegrino		4.50€	5.70€
Vittel	3.80€	4.50€	5.70€
Badoit	3.80€		
Perrier 33 cl	4.50€		

CHAMPAGNES

Coupe

75cl

Fouquet's Blanc Brut	10.00€	62.00€
Castelnau		65.00€
Moët et Chandon		75.00€

DIGESTIFS

Get 27, Get 31	6.50€
Malibu coco	6.50€
Cognac Hennessy VSOP	7.50€
Calvados Lecompte (5 ans)	7.00€
Eau de vie Poire Williams	7.10€
Cointreau	6.50€

BOISSONS CHAUDES

	Petit	Grand
Café expresso, Décaféiné	2.50€	3.90€
Café crème	3.50€	4.80€
Chocolat chaud	3.50€	4.50€
Cappuccino		4.90€
Thé, infusion		4.50€
Irish coffee		7.90€
Vin chaud		6.00€

SNACKING DE 12h00 A 15h00

LES ENTRÉES

LES GRIGNOTAGES	11,00€
Accras de morue, samoussa crevette et poulet, sauce pimentée	
LA SALADE DU GOLF	15,00€
Mâche, pommes de terre grenaille, oignons, lardons, œuf au plat	
LE MERLU FUMÉ	19,00€
Œufs de poisson, mâche, citron, toast grillé	
LA SALADE CÉSAR VERSION TERRE OU MER	
Petite	14,00€
Grande	19,00€
Volaille ou merlu fumé, laitue romaine, tomates, croûtons, copeaux de parmesan, sauce César	

LES INCONTOURNABLES

L'OMELETTE	13,00€
Nature trois œufs, frites, mâche	
Supplément garniture:	2,50€
L'ŒUF AU PLAT	13,00€
Œufs, poitrine grillée ou jambon blanc, frites, mâche	
LE CROQUE DU GOLF	15,00€
Pain grillé, jambon blanc, tomate, emmental, œuf au plat, frites, mâche	
LA LINGUINE	
Au choix : carbonara, pesto, napolitaine, champignons	16,00€
LE B-CLUB SANDWICH	24,00€
Œuf au plat, poitrine grillée, tomate, laitue romaine, volaille, mayonnaise estragon frites, mâche	

LES PLATS

LE RISOTTO	17,00€
Crémeux au parmesan, poêlée de champignons	
LA VOLAILLE	18,00€
Suprême cuit à basse température, pommes de terre grenaille, légumes de saison	
LE FISH & CHIPS	20,00€
Frites, mâche, sauce tartare	
LE BURGER	22,00€
Pain burger au sésame, steak haché, cheddar, tomate, sauce BBQ, oignons, poitrine grillée, feuille de romaine, frites	
LE TARTARE DE BŒUF	22,00€
Préparé classique, frites, mâche	

LES DESSERTS

LE MOELLEUX AU CHOCOLAT	8,00€
Glace Vanille, (À commander de préférence en début de repas)	
LA PAVLOVA EXOTIQUE	9,00€
Meringue, brunoise de fruits exotiques, coulis de mangue, chantilly	
LA POMME	9,50€
Cuite lentement au four, crumble cacahuète, glace caramel beurre salé	
LE CAFE GOURMAND	11,00€
Expresso ou Thé, accompagné de 5 douceurs	

GLACES ET SORBETS

LE CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGEOIS	9,00€
LA GREEN COUPE	9,00€
Deux boules de glace menthe/chocolat, Get 27	
LA COUPE ALBATROS	9,00€
2 boules glace praliné, Amaretto	
UNE BOULE	3,50€
DEUX BOULES	6,00€
TROIS BOULES	8,00€
Supplément Chantilly:	1,50€

Parfums :

Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Pistache, Menthe-Chocolat, Rhum-Raisin, Praliné, Citron, Fraise, Framboise, Mangue, Noix de Coco.

Prix nets TTC, service compris.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil.