



CARTE DU MIDI

Nos salades

Salade composée - 10,00 €

Salade verte, tomate, œuf, aiguillette de poulet, dés de pamplemousse, choux fleur

Salade du golf – 11,00 €

Salade verte, tomate, avocat, figue en morceaux, pamplemousse en verrine, jambon fumé

Salade Rocher Blanc – 10,00 €

Salade verte, tomate, jambon fumé, toast de raclette

Salade des Aravis – 11,00 €

Salade verte, pomme de terre, tomate, tomme blanche, diot chaud

Salade de chèvre chaud – 11,00 €

Salade verte, tomate, noix, toasts de chèvre enrobés de brisure de noix, jambon fumé

Salade estivale – 11,00 €

Salade verte, melon, nectarine, féta, tomate, œuf, olives à l'ail

Salade du moment

Voir ardoise

A la carte

Plat du jour - 11,00 €

Voir ardoise

Assiette de frite – 4,00 €

Croûte au fromage – 10,00 €

Pain mie toasté avec jambon et préparation au comté / servi avec frites et salade verte

Tourte au reblochon – 12,00 €

Servie avec salade verte, tomate et jambon fumé

Omelette / salade verte – 9,00 €

Omelette / frite / salade – 11,00 €

Choix de l'omelette : nature ou ciboulette ou jambon ou reblochon

Faux-filet – 14,00 €

Grillé ou avec sauce poivre ou cèpes

Burger du golf – 14,00 €

Pain à burger, steak haché, fromage, salade, sauce américaine

Burger poulet – 14,00 €

Pain à burger, tranches d'escalope de volaille, salade, fromage, sauce américaine

Escalope savoyarde – 15,00 €

Escalope de volaille avec une sauce crème, moutarde, jambon et reblochon

Filet de canard – 15,00 €

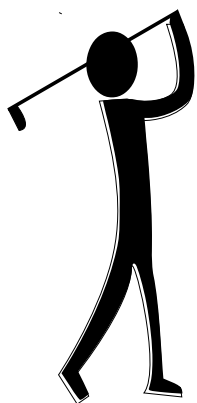
Sauce à l'orange ou poivre

Tartare de boeuf – 15,00 €

À préparer vous-même

Filet de boeuf – 20,00 €

Grillé ou sauce poivre ou cèpes



Prix net, service compris

Origine viande de bœuf : UE, principalement France et Allemagne

Nos viandes sont servies avec la garniture du jour ou frites

CARTE DU MIDI



Formules du midi

Menu golfeur – 17,00 €

- Entrée du jour
- Plat du jour ou omelette frites
- Fromage ou dessert*

Plat du jour + dessert* – 14,50 €

Entrée du jour + plat du jour – 14,50 €

Menu birdie – 21,00 €

- Choix de salade en entrée
- Faux-filet ou tartare ou escalope savoyarde
- Fromage ou dessert*

* voir dessert compris dans les formules,
pour un autre choix de dessert : + 1,40€

Fromage et desserts

Part de fromage - 5,00 € *

Reblochon, tomme, comté

Fromage blanc – 5,00 € *

Nature ou crème ou coulis de framboise

Pâtisserie maison – 5,00 € *

Choix selon disponibilité

Tiramisu – 5,00 € *

Café ou framboise

Île flotante – 5,00 € *

Crème brûlée – 5,00 € *

Dessert du jour – 5,00 € *

Café ou thé gourmand – 6,50 €

Assortiment de 4 petits desserts

Menu enfant

- Jambon blanc **ou** steak haché **ou** petit plat du jour **ou** nuggets / servi avec frites ou garniture du jour
- dessert : glace 2 boules **ou** bâtonnet glacé **ou** fromage blanc
- 1 sirop à l'eau ou limonade

10,00 €

Glaces

Parfums

Vanille, framboise, chocolat noir, menthe chocolatée, rhum/raisin, génépi, citron, café, caramel fleur de sel, mangue, pomme, myrtille

Glace 1 boule – 2,00 € *

Glace 2 boules – 4,00 € *

Glace 3 boules – 5,50 €

Dame blanche – 6,50 €

3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly

Café liegeois – 6,50 €

2 boules café, 1 boule vanille, café, chantilly

Coupe gourmande – 6,50 €

2 boules vanille, 1 boule caramel, éclats de noisettes, coulis de caramel, chantilly

Coupe golfeur – 6,50 €

2 boules génépi, liqueur de génépi

Coupe colonel – 6,50 €

2 boules citron, vodka

Coupe green – 6,50 €

2 boules menthe chocolatée, get 27

* desserts compris dans les formules du midi

Prix net, service compris

BOISSONS

Boissons chaudes

Café expresso	1,40 €
Café double	2,50 €
Thé ou infusion	2,50 €
Chocolat chaud	3,00 €

Boissons fraîches

Eau Evian ou Badoit	1 l	4,00 €
Baboit rouge	33 cl	3,00 €
Coca-Cola	33 cl	3,00 €
Fuze tea	40 cl	3,00 €
Orangina	25 cl	3,00 €
Jus de fruit	25 cl	3,00 €
Orange, ananas, fraise, pomme, abricot, poire, tomate		
Schweppes agrum	25 cl	3,00 €
Chose	33 cl	3,00 €
Schweppes + pamplemousse	50 cl	4,00 €
Sirop + eau	25 cl	2,00 €
	50 cl	3,00 €
Sirop + limonade	25 cl	2,50 €
	50 cl	4,00 €

Boissons à emporter

Evian	50 cl	1,50 €
	1 l	2,00 €
Badoit	50 cl	2,50 €
Oasis	50 cl	3,00 €
Schweppes agrum	50 cl	3,00 €
Fuze tea	40 cl	3,00 €
May tea	33 cl	2,50 €
Fanta	50 cl	3,00 €

Bières

Paulaner pression blonde		
	10 cl	1,60 €
	25 cl	3,00 €
	50 cl	5,50 €
Paulaner pression blanche		
	25 cl	3,50 €
	50 cl	6,00 €
Brasserie du Mont-Blanc Bouteille		
Rousse	33 cl	4,20 €
Blanche	33 cl	4,20 €
Bière sans alcool bouteille		
	25 cl	3,00 €



Apéritif

Vin blanc/crème	12 cl	3,00 €
Ricard	1 cl	1,60 €
	2 cl	3,00 €
Martini blanc ou rouge	4 cl	3,00 €
Porto	4 cl	3,00 €
Suze	4 cl	3,00 €

Digestif

Whisky Jameson	2 cl	2,50 €
	4 cl	4,50 €
Get 27 ou 31	4 cl	4,00 €
Rhum St James	4 cl	4,00 €
Liqueur poire ou génépi	4 cl	4,50 €

CARTE DES VINS

Vins rouges

Vin du Gard IGP, Montenac

Le pichet 25 cl 4,50 €

Le pichet 50 cl 8,00 €

Côtes du Rhône, Vieux clocher

Le verre 12 cl 3,00 €

La bouteille 75 cl 15,00 €

Côtes du Rhône, Vacqueyras, Vieux Clocher

La bouteille 37,5 cl 15,00 €

La bouteille 75 cl 23,00 €

Vin du Gard, Marselan, Domaine la Catherinette

La bouteille 75 cl 20,00 €

Savoie, Gamay Jongieux vieilles vignes

La bouteille 75 cl 21,00 €

Languedoc, La Clape, Château Mire l'Etang

La bouteille 75 cl 19,00 €

Vins blancs

Côtes de Gascogne, Uby n°3, Colombard-Ugny

Le verre 12 cl 3,00 €

La bouteille 75 cl 15,00 €

Côtes de Gascogne, Uby n°4, Gros et petit Manseng

Le verre 12 cl 3,50 €

La bouteille 75 cl 19,00 €

Savoie, Apremont Domaine Noiray

La bouteille 75 cl 19,00 €

Vins rosés

Provence, Kairos, Château du

Rouet Le pichet 25 cl 4,50 €

Le pichet 50 cl 8,00 €

Provence, Château Pigoudet

Le verre 12 cl 3,00 €

La bouteille 75 cl 15,00 €

Bandol, Domaine de la Garenne

La bouteille 75 cl 25,00 €

Pays d'Oc, Puech Haut, Argali

La bouteille 75 cl 23,00 €



Champagne

Moussé Galoteau

La bouteille 36,00 €