

CARTE DU MIDI

Nos salades

Salade César - 12,00 €

Salade verte, tomate, œuf, poulet, croûtons, oignon rouge, parmesan, sauce césar

Salade du golf – 13,00 €

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

Salade Burrata – 13,00 €

Salade verte, tomate, Burrata, pesto, toast grillé, pistaches, oignon rouge, noix

Salade des Aravis – 12,00 €

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

Salade de chèvre chaud – 13,00 €

Salade verte, tomate, noix, toast de chèvre enrobé de brisures de noix, jambon fumé, oignon rouge

Salade du moment

Voir ardoise

A la carte

Plat du jour - 12,50 €

Voir ardoise

Assiette de frite – 4,00 €

Croûte au fromage – 11,00 €

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

Omelette / salade verte – 10,00 €

Omelette / frite / salade – 12,50 €

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

Faux-filet – 16,00 €

Servi avec frites et salade verte, sauce poivre ou cèpes

Burger du golf – 16,00 €

Pain à burger, steak haché, cornichon, confit d'oignon, raclette, sauce

Burger poulet – 16,00 €

Pain à burger, tranches d'escalope de volaille, confit d'oignon, raclette, cornichon, sauce

Escalope savoyarde – 16,00 €

Escalope de volaille avec une sauce crème au lard, reblochon servie avec frites et salade verte

Filet de canard – 18,00 €

Servi avec frites et salade, sauce à l'orange ou poivre

Tartare de bœuf – 16,00 €

Servi avec frites et salade verte

Filet de bœuf – 23,00 €

Servi avec frites et salade verte, sauce poivre ou cèpes

Origine viande de bœuf : UE, principalement France et Allemagne

Prix net, service compris

CARTE DU MIDI

Formules du midi

Menu golfeur – 19,50 €

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

Plat du jour + dessert* – 17,00 €

Entrée du jour + plat du jour – 17,00 €

Menu birdie – 24,00 €

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

* voir dessert compris dans les formules, pour un autre choix de dessert : + 1,50€

Fromage et desserts

Part de fromage – 5,50 € * Reblochon, tomme, comté

Fromage blanc – 5,50 € * Nature ou crème ou coulis de framboise

Pâtisserie maison – 5,50 € * Choix selon disponibilité

Tiramisu – 5,50 € *

Île flottante – 5,50 € *

Crème brûlée – 5,50 € *

Dessert du jour – 5,50 € *

Gaufre – 4,00 € * Sucre glace, caramel ou chocolat



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, myrtille

Glace 1 boule – 2,50 € *

Glace 2 boules – 4,50 € *

Glace 3 boules – 6,00 €

Dame blanche – 7,50 €

3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly

Café liégeois – 7,50 €

2 boules café, 1 boule vanille, café, chantilly

Coupe gourmande – 7,50 €

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

Coupe golfeur – 7,50 €

2 boules génépi, liqueur de génépi

Coupe colonel – 7,50 €

2 boules citron, vodka

Coupe green – 7,50 €

2 boules menthe chocolatée, get 27

* desserts compris dans les formules du midi

Prix net, service compris

BOISSONS

Boissons chaudes

Café expresso	1,60 €
Café double expresso	2,70 €
Thé ou infusion	2,70 €
Chocolat chaud	3,50 €

Boissons fraîches

Badoit	1 l	4,50 €
Baboit rouge	33 cl	3,50 €
Coca-Cola	33 cl	3,50 €
Fuze tea	40 cl	3,50 €
Orangina	25 cl	3,50 €
Jus de fruit	25 cl	3,50 €
Orange, ananas, fraise, pomme, abricot, tomate, ACE		
Schweppes agrum	25 cl	3,50 €
Chose	30 cl	3,50 €
Schweppes + pamplemousse	50 cl	5,00 €
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	2,50 €
Oasis	50 cl	3,50 €
Fuze tea	40 cl	3,50 €
May tea	33 cl	3,50 €
Fanta	50 cl	3,50 €

Bières

Paulaner pression blonde ou blanche	10 cl	1,80 €
	25 cl	3,50 €
	50 cl	6,00 €

Brasserie du Mont-Blanc Bouteille		
Rousse	33 cl	4,50 €
Blanche	33 cl	4,50 €

Bière sans alcool bouteille		
	25 cl	3,50 €

Apéritif

Vin blanc/crème	12 cl	3,50 €
Ricard	1 cl	1,80 €
	2 cl	3,50 €
Martini blanc ou rouge	6 cl	3,50 €
Porto	6 cl	3,50 €
Suze	6 cl	3,50 €
Suze zéro alcool	25 cl	4,50 €

Digestif

Whisky Jameson	2 cl	2,50 €
	4 cl	4,50 €
Get 27 ou 31	4 cl	4,50 €
Rhum St James	4 cl	4,50 €
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	8,50 €

Côtes du Rhône, Vieux clocher

Le verre 12 cl	3,50 €
La bouteille 75 cl	17,00 €

Savoie, Gamay Jongieux vieilles vignes

La bouteille 75 cl	21,00 €
--------------------	---------

Côtes du Rhône, St Joseph, Cuvée Côte Diane, Cave St Désirat

La bouteille 75 cl	28,00 €
--------------------	---------

Sicile, Lumã, Nero d'Avola

La bouteille 75 cl	23,00 €
--------------------	---------

Côte du Rhône, Ronrhône

La bouteille 75 cl	21,00 €
--------------------	---------

Languedoc, Terrasse de Larzac

La bouteille 75 cl	23,00 €
--------------------	---------

Savoie, Mondeuse, St jean de la Porte

Le verre 12 cl	4,00 €
La bouteille 75 cl	23,00 €

Vins blancs

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

Le verre 12 cl	3,50 €
La bouteille 75 cl	17,00 €

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

Le verre 12 cl	4,00 €
La bouteille 75 cl	22,00 €

Savoie, Apremont Domaine Noiray

La bouteille 75 cl	17,00 €
--------------------	---------

Vins rosés

Provence, Kairos, Château du Rouet

Le pichet 25 cl	4,50 €
Le pichet 50 cl	8,50 €

Provence, Château du Rouet, 1840

La Bouteille 75 cl	22,00 €
--------------------	---------

Vin du Gard, La nuit tous les chats sont gris

Le verre 12 cl	3,50 €
La bouteille 75 cl	17,00 €

Pays d'Oc, Puech Haut, Argali

La bouteille 75 cl	25,00 €
--------------------	---------

Champagne

Moussé Galoteau

La bouteille	35,00 €
--------------	---------