CARTE DU MIDI

Nos salades

Salade César - 13,50 €
Salade, tomate, œuf, poulet cornflakes, croûtons, oignon rouge, parmesan, sauce césar

Salade du golf – 13,50 €
Salade verte, tomate, avocat, figue en morceaux, pamplemousse en verrine, saumon fumé

Salade Burrata – 13,50 €
Tomate, Burrata, pesto, croûtons, pistaches, oignon rouge, noix

Poke Bowl – 14,50 €
Riz, tomate, concombre, carotte, mangue, fève de soja, oignons fris, saumon gravlax, vinaigrette soja sésame

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
Uniquement l'été, voir ardoise

A la carte

Plat du jour – 13,00 €
Voir ardoise

Assiette de frites – 4,00 €

Croque Monsieur – 12,50 €
Pain de campagne, jambon blanc, reblochon, pistou / servi avec frites et salade verte

Omelette / salade verte – 10,50 €
Omelette / frites / salade – 13,00 €
Choix de l'omelette : nature ou ciboulette ou jambon ou reblochon

Burger du golf – 16,50 €
Pain à burger, steak haché, cornichon, confit d'oignon, raclette Brézain, sauce

Burger poulet – 16,50 €
Pain à burger, poulet cornflakes, confit d'oignon, salade, cornichon, sauce

Escalope savoyarde – 16,00 €
Escalope de volaille avec une sauce crème au lard, reblochon servie avec frites et salade verte

Dos de cabillaud – 17,00 €
Servi avec ratatouille

Tartare de bœuf – 16,50 €
Servi avec frites et salade verte

Faux-filet – 17,00 €
Servi avec frites et salade verte, sauce poivre ou cèpes

Entrecôte 300 gr – 23,00 €
Servi avec frites et salade verte, sauce poivre ou cèpes

Origine viande de bœuf : UE, principalement France, Autriche et Allemagne

Prix net, service compris

CARTE DU MIDI

Formules du midi

Menu golfeur – 20,00 €

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

Plat du jour + dessert* – 17,50 €

Entrée du jour + plat du jour – 17,50 €

Menu birdie – 25,00 €

- Salade en entrée (chèvre chaud ou golf ou césar)
- Faux-filet ou tartare ou escalope savoyarde ou burger
- Fromage ou dessert*

* voir dessert compris dans les formules

Fromages et desserts

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

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

Tarte maison – 5,50 € *
Choix selon disponibilité

Tiramisu – 5,50 € *

Île flottante – 5,50 € *

Crème brûlée – 5,50 € *

Dessert du jour – 5,50 € *

Menu enfant

- Steak haché **ou** petit plat du jour **ou** nuggets / servi avec frites ou garniture du jour
- dessert : glace 1 boule **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, pistache

Glace 1 boule – 2,80 € *
Glace 2 boules – 4,80 € *
Glace 3 boules – 6,50 €

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 – 8,00 €
2 boules génépi, liqueur de génépi

Coupe colonel – 8,00 €
2 boules citron, vodka

Coupe green – 8,00 €
2 boules menthe chocolatée, get 27

** desserts compris dans les formules du midi*

Prix net, service compris

BOISSONS

Boissons chaudes

Café expresso		**1,70 €**
Café double expresso		**2,80 €**
Thé ou infusion		**2,80 €**
Chocolat chaud		**3,60 €**
Cappuccino		**3,60 €**

Boissons fraiches

Badoit	1 l	**4,80 €**
Baboit rouge	33 cl	**3,60 €**
Coca-Cola	33 cl	**3,60 €**
Fuze tea	40 cl	**3,60 €**
Orangina	25 cl	**3,60 €**
Jus de fruit	25 cl	**3,20 €**
Orange, ananas, fraise, pomme, abricot, tomate, mangue, ACE		
Schweppes agrum	25 cl	**3,60 €**
Chose	25 cl	**3,20 €**
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	**3,60 €**
Fuze tea	40 cl	**3,60 €**
Fanta	50 cl	**3,60 €**

Bières

Paulaner pression blonde ou blanche	10 cl	**2,00 €**
	25 cl	**3,60 €**
	50 cl	**6,20 €**
Brasserie du Mont-Blanc Bouteille		
Rousse	33 cl	**4,80 €**
Blanche	33 cl	**4,80 €**
IPA	33cl	**4,80 €**
Bière sans alcool bouteille		
	25 cl	**3,60 €**

Apéritif

Vin blanc/crème	12 cl	**3,60 €**
Ricard	1 cl	**2,00 €**
	2 cl	**3,60 €**
Martini blanc ou rouge	6 cl	**3,60 €**
Porto	6 cl	**3,60 €**
Suze	6 cl	**3,60 €**
Suze zéro alcool	25 cl	**4,50 €**

Digestif

Whisky Jameson	2 cl	**2,80 €**
	4 cl	**5,00 €**
Get 27 ou 31	4 cl	**5,00 €**
Gin	4 cl	**5,00 €**
Liqueur poire ou génépi	4 cl	**5,00 €**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Prix net, service compris

CARTE DES VINS

Vins rouges

Vin du Gard IGP, Montenac
Le pichet 25 cl **5,00 €**
Le pichet 50 cl **9,00 €**

Côtes du Rhône, Vieux clocher
Le verre 12 cl **3,60 €**
La bouteille 75 cl **18,00 €**

Savoie, Gamay Jongieux, Edmond Jacquin
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 €**

Languedoc, Terrasse de Larzac
La bouteille 75 cl **24,00 €**

Savoie, Mondeuse, St jean de la Porte
Le verre 12 cl **4,60 €**
La bouteille 75 cl **24,00 €**

Vins blancs

Côtes de Gascogne, Uby n°3, Colombard-Ugny
Le verre 12 cl **3,60 €**
La bouteille 75 cl **18,00 €**

Côtes de Gasgogne, Uby n°4, Gros et petit Manseng
Le verre 12 cl **4,00 €**
La bouteille 75 cl **21,00 €**

Savoie, Chardonnay cuvée Prestige, Domaine Vullien
La bouteille 75 cl **24,00 €**

Vins rosés

Provence, Kairos, Château du Rouet
Le pichet 25 cl **5,00 €**
Le pichet 50 cl **9,00 €**

Provence, Château du Rouet, 1840
La Bouteille 75 cl **23,00 €**

Vin du Gard, La nuit tous les chats sont gris
Le verre 12 cl **3,60 €**
La bouteille 75 cl **18,00 €**

Pays d'Oc, Puech Haut, Argali
La bouteille 75 cl **28,00 €**

Champagne

Moussé Galoteau
La bouteille **35,00 €**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Prix net, service compris