



La Table du Golf

Plat du Jour	17€
Pastilla de paleron de bœuf, sucrine laquée aux agrumes et purée de patates douces au beurre noisette vanillé	
Formule	23€
Plat du jour + un dessert au choix (hors café ou thé gourmand)	
Menu Enfant Steak haché/ Nuggets/ Croque-Monsieur + Dessert	11€

Snacking et Planches

Planches : Charcuterie / Fromage / Mixte	12€ / XXL 18€
Assiette de frites	6€

Entrées et Salades

	Classique / XXL
Salade Caesar	13€ / 19€
<i>Salade romaine, croûtons, poulet mariné au citron et thym, parmesan, tomates séchées, câpres et sauce Caesar</i>	
Salade de Ravioles du Dauphiné poêlées	12€ / 18€
<i>Salade verte, Ravioles, pickles de chou rouge, carottes, jambon Serrano, Figues rôties au miel, mélange de graines torrifiées</i>	
Salade lyonnaise	12€ / 18€
<i>Mesclun de salade, lard paysan fumé, croûtons, tomates cerises, œuf parfait, Pickles de chou rouge</i>	
Croque Monsieur truffé	18€
<i>Pain de campagne, jambon truffé, emmental, sauce Mornay avec salade verte</i>	

Poissons

Fish and Chips de Cabillaud, mayonnaise aux herbes	19€
<i>Frites maison, salade sur demande</i>	
Steak de thon mi-cuit laqué au soja, huile vierge, salade d'algues wakamé	26€

Pâtes

Linguini alla strombolana	18€
<i>Sauce tomates, thon, olive, câpres et piment vert</i>	

Viandes

Steak haché de Bœuf / Steak à cheval	17€ / 18€
<i>Frites maison, salade sur demande</i>	
Burger Classique	19€
<i>Steak haché de Bœuf (180gr), cheddar fondu, lard fumé, salade verte, sauce burger</i>	
Tartare de Bœuf Charolais au couteau / Façon César	21€ / 22€
<i>Condiments tartare, oignons, câpres, jaune d'œuf Roquette et frites maison</i>	

Origine des viandes et des poissons

Steak haché : France, Limousin
Anchois : France
Nuggets : UE, produit décongelé
Poulet : France

Tartare : France, Charolais
Saumon : Atlantique Nord Est, FAO 27
Entrecôte : France
Foie de veau : France

Fish and Chips : Malaisie, produit décongelé
Thon : Pacifique
Jambon truffé : Italie



Entrecôte grillée (220 gr environ), sauce forestière <i>Frites maison, salade sur demande</i>	28€
Burger Mexicain <i>Guacamole, mayonnaise citron vert et coriandre, Steak haché de bœuf, cheddar, tomate, salade verte</i>	20€
Foie de veau grillé (180 gr), confit d'oignons au vinaigre de framboises <i>Purée de pommes de terre truffée, courgettes, poivrons et betteraves glacées</i>	24€

Fromages

Assiette de fromages affinés	8€
Faisselle fermière (nature, coulis ou crème)	4,50€

Desserts

Brioche façon pain perdu <i>Glace à la Vanille, caramel beurre salé et noisettes caramélisées</i>	8€
Crème brûlée à l'ananas caramélisé	8€
Financier « Jivara » <i>Bananes caramélisées au miel, chocolat au lait « Jivara » de la Maison Valrhona Glace au sésame noir</i>	8€
Fondant au chocolat <i>Glace café et chantilly café</i>	8€
Café Gourmand	8.5€
Thé Gourmand	9€

Glaces « Histoires de Glace »

1 boule / 2 boules / 3 boules **3€ / 5€ / 7€**

Parfums glaces :
Vanille / Chocolat noir / Pistache / Chocolat blanc / Nutty / Sésame noir

Parfums sorbets :
Citron / Abricot / Fraise / Framboise / Cassis / Fruit de la passion / Rhubarbe

Suppléments **1€**
Chantilly / Coulis caramel / Coulis de fruits rouges / Noisettes caramélisées

Origine des viandes et des poissons

Steak haché : France, Limousin
Anchois : France
Nuggets : UE, produit décongelé
Poulet : France

Tartare : France, Charolais
Saumon : Atlantique Nord Est, FAO 27
Entrecôte : France
Foie de veau : France

Fish and Chips : Malaisie, produit décongelé
Thon : Pacifique
Jambon truffé : Italie