

À la carte

ENTRÉES

Salade passion du golf

Saumon fumé, aiguillettes de volaille marinées, beignets de fleurs de courgettes, cœurs de palmier, tomates cerises, fèves, crevettes et vinaigrette passion

Smoked salmon, marinated chicken aiguillettes, zucchini flowers fritters, hearts of palm, cherry tomatoes, broad beans, prawns and passion fruit vinaigrette

1 12 14

23 €

Salade italienne

Jambon cru, cœurs d'artichaut, mozzarella, pistou, olives "taggiasche", tomates cerises, copeaux de parmesan

Italian salad with raw ham, artichoke hearts, mozzarella, "taggiasche" olives, cherry tomatoes, parmesan shavings, pesto

1 3

24 €

Salade niçoise, bonite séchée

Niçoise salad, dried bonito

2 12

23 €

Tomate & mozzarella "di bufala", pistou

Tomato and mozzarella "di bufala", pistou

3

21 €

Tartare de crabe aux agrumes, écrasée d'avocat au piment d'Espelette

Crab tartar with citrus fruits, crushed avocado with Espelette pepper

2 14

28 €

Foie gras de canard du Sud-Ouest cuisiné au naturel (origine UE)

Duck foie gras from the South West County, cooked in its own juice (EU origin)

24 €

Petits farcis du Golf, mesclun

The Golf's stuffed baby vegetables, mesclun salad

19 €

Carpaccio de bœuf, frites et salade

Beef carpaccio, French fries, salad

18 €

INFORMATIONS ALLERGÈNES

ALLERGEN INFORMATION

- | | |
|-------------------------------|----------------------------|
| 1 Gluten / Gluten | 8 Sulfites / Sulphites |
| 2 Œufs / Eggs | 9 Lupin / Lupin |
| 3 Lait / Milk | 10 Celeri / Celery |
| 4 Fruits à coques / Tree nuts | 11 Moutarde / Mustard |
| 5 Soja / Soy | 12 Poissons / Fish |
| 6 Arachides / Peanuts | 13 Mollusques / Molluscs |
| 7 Sésame / Sesame | 14 Crustacés / Crustaceans |

Une contamination croisée est toujours possible au sein de nos locaux ou de nos fournisseurs.

Cross-contamination is always possible within our premises or from our suppliers.

PLATS

Tartare de bœuf, frites, salade (origine FR) 21 €
Beef tartar, French fries, salad (FR origin)

2

Côte de veau épaisse cuite au sautoir, jus à la sauge, fricassée d'artichauts, fèves et tomates confites (origine FR) 28 €

Thick veal chop cooked "au sautoir", sage flavoured juice, fricassee of artichokes, baby broad beans and confit tomatoes (FR origin)

8

Côte de bœuf individuelle (550gr), frites et salade (origine IT) 39 €

Prime rib of beef, French fries and salad (IT origin)

2

Tranche de foie de veau en persillade, pommes de terre grenaille (origine UE) 25 €

Slice of calf's liver with parsley butter, baby potatoes (EU origin)

Gambas sauvages rôties, risotto crémeux, émulsion de crustacés 29 €

Roasted wild gambas, creamy risotto, shellfish emulsion

3 12 14

Dos de Saint-Pierre à la plancha, tian de légumes à l'huile d'olive de Spéracèdes 29 €

John dory back cooked "alla plancha", vegetables "tian" cooked with olive oil from Spéracèdes

4 12

Noix de Saint-Jacques à la plancha, ravioli au saumon et petits légumes, sauce crustacés 29 €

Seared Scallops, salmon and vegetable Ravioli, shellfish sauce

1 13 14

FROMAGE & DESSERTS

Assiette de fromages frais et affinés 11 €

Selection of fresh and mature cheeses

3

Pâtisseries 9 €

Pastries

Glaces artisanales (la boule) 4 €

Traditionally produced ice creams (price/scoop)

PÂTES

Ravioli "Maison Perrin" en daube de joue de bœuf 26 €

"Maison Perrin" ravioli with homemade beef cheek stew

1 8

Penne à l'Arrabbiata 21 €

Penne with spicy tomato sauce

1

Tagliatelle au pistou génois, olives "taggiasche", feuilles de roquette 22 €

Tagliatelles with genoese pesto, "taggiasche" olives, arugula salad leaves

1 4

Linguine aux fruits de mer 27 €

Seafood linguine

1 3 12 14

Menu des petits

16 €

Toute la semaine

All week long

.....
Nuggets ou Steak Haché ou Poisson,
Pâtes ou Frites, Pot de Glace, Soft

Nuggets or Steak or Fish,
Pasta or French fries, ice cream, soft