



Carte des Boissons

Softs

Jus de fruits (orange, ananas, goyave, maracudja, tropical)	2.50 €	Sirop à l'eau (menthe, grenadine, orgeat)	2.00 €
Orangina 33cl	3.00 €	Fuze tea pêche 33cl	3.00 €
Coca Cola 50cl	3.50 €	Schweppes Tonic 50 cl	3.50 €
Coca Cola zéro 50 cl	3.50 €	Schweppes Agrumes 50 cl	3.50 €
Orange pressée	4.50 €	Citron pressé	4.50 €
Didier 50 cl	2.50 €	Chanflor 50 cl	2.50 €
Didier 1.25L	4.00 €	Mabello 1L	4.00 €
San Pellegrino 75 cl	4.50 €	Evian	4.00 €
Chanflor 1.5L à emporter	2.50 €		

Bières

Lorraine pression 25 cl	3.00 €	Affligem pression 25 cl	4.50 €
Lorraine pression 50 cl	5.50 €	Affligem pression 50 cl	8.50 €
Lorraine 33cl	3.50 €	Leffe 33 cl	4.50 €
Heineken	4.00 €	Hoeggarden 33 cl	4.50 €
BAM	5.00 €	Presidente 35.7cl	4.50 €
Desperados	6.00 €	Desperados Red	6.00 €

Cocktails

Avec Alcool

Planteur	6.00 €	Mojito	8.00 €
Green Club (jus frais, menthe, gin)	8.00 €	Caïpirinha	8.00 €
Pina Colada	6.00 €	Daïquiri	8.00 €
Gin Fizz	8.00 €	Mojito Royal	10.00 €

Sans Alcool

Virgin Mojito	6.00 €	Virgin Colada	6.00 €
Green (Jus de fruits frais, menthe, orgeat)	6.00 €		

Alcool

Ti punch blanc St James	3.50 €	Ti punch blanc Neisson	5.00 €
Punch vieux Saint James	5.00 €	Ti punch blanc Neisson bio	7.00 €
Vin au verre rouge, blanc, rosé	5.00 €	Coupe de champagne	12.00 €
Martini blanc / Rouge	4.00 €	Ricard	5.00 €
Whisky, gin, vodka, soda	8.00 €	Get 27	7.00 €
Neisson vieux	10.00 €	JM Vieux 2007	7.00 €

Suivez le leclubdugolf sur Facebook et Instagram, pour connaître notre actualité : suggestions du jour, soirées à thèmes, concerts, privatisation...



Menu

Le chef vous propose tous les midis un plat du jour selon son inspiration.

Entrées

Tartare de poisson aux agrumes, mesclun de salade	13.00 €
Carpaccio de bœuf à l'huile de basilic, copeaux de parmesan	14.00 €
Salade de toast de chèvre chaud au miel, amandes effilées	13.00 €
Salade du jour	14.00 €

Viandes

Entrecôte grillée à la plancha, sauce poivre ou roquefort, frites maison - salade	22.00 €
Pluma de porc ibérique caramélisée façon yakitori, crème aux champignons	23.00 €
Côte de veau poêlée à l'ail , dauphinois de pommes de terre, sauce bordelaise	22.00 €

Poissons

Mi-cuit de thon au sésame, sauce tapenade, légumes croquants	22.00 €
Filet de daurade à la crème de piment doux, légumes croquants	21.00 €
Linguini de crevettes sautées, crème au parmesan et tomates confites	23.00 €

Garnitures : Frites maison, mesclun de salade, écrasé du jour, poêlée de légumes

Suivez le leclubdugolf sur Facebook et Instagram, pour connaître notre actualité : suggestions du jour, soirées à thèmes, concerts, privatisation...



Desserts

Moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille 08.00 €

Carpaccio d'ananas et son sorbet citron vert 06.00 €

Brioche façon pain perdu et son caramel beurre salé 08.00 €

Menu enfant : Filet de poisson ou steak haché, accompagnement au choix
+ un jus de fruit + une boule de glace 12.50 €

*Suivez le leclubdugolf sur Facebook et Instagram, pour connaître notre actualité :
suggestions du jour, soirées à thèmes, concerts, privatisation...*



Carte des Vins et Champagne

Vin au verre

5.00€

Rouge : Demandez la suggestion du moment

Rosé : Gris blanc, pays d'Oc

Blanc : Château La Verrière, Bordeaux, Sauvignon blanc

Vin Rosé

Aix, Provence 24.00 €

Château du Galoupet, Provence 32.00 €

Vin Blanc

Bordeaux, Château La Verrière 23.00€

Sancerre, Filigrane 32.00 €

Chablis, Gautheron 18.00€ / 35.00€

Viré-Clessé, Louis Latou r 39.00 €

Champagne

Mercier 70.00€

Mumm, Cordon Rouge 90.00 €

Veuve Clicquot 120.00 €

Vin Rouge

Saumur Chamigny, Domaine Fouet 27.00 €

The French Pinot Noir, 2018 31.00 €

Château Vrai Caillou 2016, Bordeaux 34.00 €

Millepertuis, 2017, Crozes-Hermitage 42.00 €

Château Serilhan, 2011 St Estèphe 68.00 €

Suivez le leclubdugolf sur Facebook et Instagram, pour connaître notre actualité : suggestions du jour, soirées à thèmes, concerts, privatisation...