



RESTAURANT GARDEN GOLF

Cuisine de saison • Produits frais

NOS PETITES ENTRÉES À PARTAGER (OU PAS)

Houmous <i>Houmous de carottes rôties, pain naan.</i>	8,00 €
Tenders <i>Aiguillettes de poulet croustillant, sauce aigre-douce (5 pièces).</i>	8,00 €
Planche Nordique <i>Galettes de pommes de terre, saumon fumé, crème citron ciboulette.</i>	23,00 €
Planche Charcuteries Fines <i>Speck, jambon sec italien, mortadelle, spianata piccante et condiments.</i>	Petite 14,00 € · Grande 24,00 €
Planche Charcuteries & Fromages <i>Speck, jambon sec italien, mortadelle, spianata piccante, brie, comté, Bleu d'Auvergne AOP et condiments.</i>	Petite 16,00 € · Grande 26,00 €

NOS PLATS SIGNATURE

Hors Formule Garden

Rumsteak <i>Rumsteak de race charolaise française. Sauce au choix : béarnaise, crème champignons, poivre ou Bleu d'Auvergne. Également proposé en tagliata : tranché sur roquette, parmesan et balsamique.</i>	26,00 €
Picanha de Bœuf <i>Asperges vertes, pommes de terre rattes du Touquet, sauce chimichurri.</i>	29,00 €
Filet de Daurade <i>Asperge blanche, émulsion citron verveine, amandes effilées torréfiées.</i>	26,00 €
Salade Italienne <i>Burrata à la truffe, mortadelle de Bologne AOP, roquette, tomates confites, pistaches torréfiées.</i>	24,00 €
Salade de Pommes de Terre Ratte <i>Sardines grillées au chalumeau, citron confit, rattes du Touquet, roquette, persil, menthe, ciboulette, olives taggiasca.</i>	19,00 €

FORMULE GARDEN • *Plat & Dessert au choix* • 28,90 €

Hors plats signature

NOS PLATS

Filet de Thon Mi-Cuit	22,00 €
<i>En tagliata, roquette, tomates confites, copeaux de parmesan, vinaigre balsamique, huile d'olive.</i>	
Le Bayou Street	22,00 €
<i>Steak haché, sauce cajun, cheddar affiné, mayo, coleslaw, pickles de concombre.</i>	
Cordon Bleu	23,00 €
<i>Cordon bleu maison, sauce crème au porto et champignons.</i>	
Tartare de Bœuf	24,00 €
<i>Tartare de bœuf coupé au couteau.</i>	
Tagliata de Poulet	22,00 €
<i>Poulet cuit en basse température, roquette, parmesan, tomates confites et balsamique de Modène.</i>	
Carpaccio de Bœuf	22,00 €
<i>Mozzarella di bufala affumicata, roquette, pignon de pin, huile de noisette, miel, vinaigre balsamique blanc.</i>	
<i>Servis avec garniture au choix : frites fraîches, purée maison ou légumes.</i>	
Plat Végétarien	22,00 €
<i>Halloumi grillé, gnocchis, légume de saison, herbes fraîches, fromage blanc.</i>	
Salade Caesar	20,00 €
<i>Poulet pané au panko, sucrine, tomates confites, croûtons, chips de lard, copeaux de parmesan.</i>	

NOS DESSERTS

Snickers Revisité	9,50 €
<i>Glace caramel, mousse chocolat, coque chocolat, cacahuète et coulis de caramel.</i>	
Pavlova Fraise	9,50 €
<i>Crèmeux mascarpone, gel rhubarbe, sorbet fraise.</i>	
Tarte Citron	9,50 €
<i>Tarte au citron déstructurée.</i>	
Crème Brûlée	9,50 €
<i>Crème brûlée aux saveurs du moment.</i>	
Soufflé	9,50 €
<i>Soufflé glacé aux mirabelles.</i>	
Café Gourmand	10,50 €
<i>Crèmeux vanille caramel, tartare de fraises et poivre de Timut, brownie aux noix de pécan.</i>	
