



RESTAURANT GARDEN GOLF

Cuisine de saison • Produits frais

NOS PETITES ENTRÉES À PARTAGER (OU PAS)

NOS TARTINABLES :

Houmous au Sésame 105 g	8,00 €
Olivade Noire 105 g	8,00 €
Aubergine au Piment d'Espelette 105 g	8,00 €

Tenders 8,00 €

Aiguillettes de poulet croustillant, sauce aigre-douce (5 pièces).

Planche Nordique 23,00 €

Galettes de pommes de terre, saumon fumé, crème citron ciboulette.

Planche Charcuteries Fines Petite 14,00 € · Grande 24,00 €

Speck, jambon sec italien, mortadelle, spianata piccante et condiments.

Planche Charcuteries & Fromages Petite 16,00 € · Grande 26,00 €

Speck, jambon sec italien, mortadelle, spianata piccante, brie, comté, Bleu d'Auvergne AOP et condiments.

Un cadre unique face au green pour vos événements : mariages, cocktails, séminaires et repas de groupe. Notre équipe compose votre formule sur mesure.

— Suite au verso —

FORMULE GARDEN • Plat & Dessert au choix • 27,90 €

Suppléments : Dos de Cabillaud + 5,00 € • Café Gourmand + 2,00 €

NOS PLATS

Cordon Bleu 23,00 €

Jambon blanc de pays, sauce crème au porto et champignons.

Pièce de Bœuf du Moment 26,00 €

Pièce de bœuf selon arrivage. Sauce au choix : béarnaise, crème champignons, poivre.

Thon en Tagliata 24,00 €

Tomates confites, roquette, copeaux de parmesan, réduction de balsamique, huile d'olive.

Mac Garden 21,00 €

Pain brioché, sauce mayonnaise façon Big Mac, cheddar, pickles de concombre, iceberg,

Oignon blanc, oignon frit.

Tartare de Bœuf 24,00 €

Tartare de bœuf coupé au couteau.

Tagliata de Poulet 22,00 €

Poulet cuit en basse température, roquette, parmesan, tomates confites et balsamique de Modène.

Servi avec garniture au choix : frites fraîches, purée maison ou légumes.

Gnocchis Poêlés Maison 22,00 €

Crème de courge, butternut rôti, graines de courge torréfiées, roquette, copeaux de parmesan.

Dos de Cabillaud (en formule Garden + 5,00 €) 27,00 €

Purée maison, légumes de saison de la Ferme de Dommangeville, beurre blanc au cidre.

Salade Caesar 20,00 €

Poulet pané au panko, sucrose, tomates confites, croûtons, chips de lard, copeaux de parmesan.

NOS DESSERTS

Mousse au Chocolat 9,50 €

Mousse au chocolat noir 64 %, crumble.

Tarte Citron 9,50 €

Tarte au citron déstructurée.

Crème Brûlée 9,50 €

Crème brûlée à la vanille Bourbon.

Soufflé 9,50 €

Soufflé glacé aux mirabelles.

Café Gourmand (en formule Garden + 2,00 €) 11,50 €

Mini soufflé à la mirabelle, mini mousse au chocolat, mini tarte au citron.

Assiette de Fromages et Salade 9,50 €

Brie et comté.

Origine des viandes : France et Union européenne • Fait maison • Prix TTC, service compris

Liste des allergènes disponible sur demande