



# La carte *d'hiver*

*par le chef Bernard Marchetti  
et son équipe*



# Le tee de depart

*entrées*

- Soupe à l'oignon du chef** 12€  
*croûtons au fromage gratiné*
- Camembert rôti au four** 13€  
*miel, romarin, mesclun de salade*
- Escargots de Bourgogne en persillade** 13€  
*6 pièces*
- Terrine campagnarde maison aux fruits secs** 14€  
*pickles d'oignons et câpres à queue*
- Gnocchi de pommes de terre, crème, chorizo** 13€  
*roquette et copeaux de parmesan*

# Le fairway

*plats*



- Tartiflette reblochon** 23€  
*salade mesclun*
- Joue de bœuf confit de 12 heures** 24€  
*fusilli à la forestière*
- Suprême de volaille rôti au thym** 24€  
*risotto, crémeux d'épeautre*
- Osso-buco à la milanaise** 26€  
*pommes de terre grenaille, gremolata d'agrumes*
- Pavé de lieu jaune rôti** 26€  
*endives à l'orange, carmine et huile d'herbe*
- Minestrone de légumes d'hiver** 16€  
*Parmigiano Reggiano râpé*

# Le putt final

*desserts*

- Carpaccio d'agrumes Sirop à la Nepita** 10€  
*Crème glacée au brocciu*
- Forêt-Noire déstructurée** 12€  
*Mousse sabayon chocolat, chantilly, génoise, feuilles au chocolat noir et cerises griottes*
- Pavlova d'hiver** 12€  
*Meringue, chantilly, coings, pommes, courges caramélisées, sauce caramel beurre salé*
- Aumônière façon strudel aux pommes** 11€  
*Pommes, amandes, raisins secs, cannelle, rhum, glace vanille*
- Café ou thé gourmand** 12€  
*Assortiment de desserts en mignardises*
- Champagne gourmand** 18€
- « Assiette de 3 fromages »** 11€  
*Brie de Meaux, Tomme, Bleu d'Auvergne*

# Nos menus

*Golfeur*

*(boissons non-comprises, hors dimanches et jours fériés, uniquement à l'ardoise)*

- Entrée du jour** 8€
- Plat du jour** 17€
- Dessert du jour** 8€
- Entrée, plat ou plat, dessert** 25€
- Entrée, plat et dessert** 30€

*Enfants*

*(jusqu'à 11 ans)*

- Steak haché ou Poisson pané, frites ou pâtes ou Pâtes à la bolognaise** 12€
- 2 boules de glace**
- Sirop à l'eau ou Diabolo**

# Apéritifs



<b>Coupe de Champagne</b>	12,5 cl	9€
<b>Ricard, Pastis 51</b>	2 cl	5€
<b>Martini et Porto rouge, blanc</b>	4 cl	5€
<b>Kir</b>	12,5 cl	5€
<b>Kir royal</b>	12,5 cl	10€
<b>Chivas 12 ans</b>	4 cl	9€
<b>Jack Daniel's</b>	4 cl	9€
<b>Aberlour</b>	4 cl	10€
<b>Lagavulin</b>	4 cl	12€
<b>Diplomatico</b>	4 cl	12€
<b>Havana 3 ans</b>	4 cl	8€
<b>Get 27 ou Get 31</b>	4 cl	5€
<b>Cognac</b>	4 cl	7€
<b>Béavi, liqueur artisanale de fleur de sureau de la Brie</b>	4 cl	8€

# Softs *et jus*



<b>San Pellegrino</b>	50 cl	3,70€
<b>San Pellegrino</b>	100 cl	6,50€
<b>Vittel</b>	50 cl	3,70€
<b>Vittel</b>	100 cl	6,50€
<b>Boissons gazeuses</b>	33 cl	3,80€
<i>Coca-Cola / zero, Ice tea (25cl), Perrier, Orangina, Schweppes</i>		
<b>Jus de fruits Granini</b>	25 cl	3,80€
<b>Sirop à l'eau</b>	25 cl	2€
<b>Diabolo</b>	25 cl	3€
<b>Limonade</b>	25 cl	2,50€

# Bières

<b>Asahi pression</b>	25 cl	3,80€
<b>Asahi pression</b>	50 cl	7€
<b>Abbaye de Saint-Stefanus Pression</b>	25 cl	4,30€
<b>Abbaye de Saint-Stefanus Pression</b>	50 cl	8€
<b>Bière Briarde</b>	33 cl	5,50€
<b>Panaché</b>	25 cl	3,40€
<b>Panaché</b>	50 cl	6€
<b>Monaco</b>	25 cl	3,50€
<b>Monaco</b>	50 cl	6,10€
<b>Picon bière</b>	25 cl	4,30€
<b>Picon bière</b>	50 cl	7,50€

# Boissons *chaudes*



<b>Café expresso Vergnano</b>	2€
<b>Café noisette</b>	2,10€
<b>Double café</b>	3,80€
<b>Café crème</b>	3,80€
<b>Chocolat chaud</b>	3,50€
<b>Thé, infusion Palais des thés</b>	3,50€
<b>Cappuccino</b>	4€

# Et que ça swing

## Cocktails



<b>Mojito classique ou passion</b>	25 cl	11€
<i>rhum, citron vert, eau gazeuse, sucre de canne, feuilles de menthe</i>		
<b>Gin tonic</b>	30 cl	12€
<i>Gin, tonic Fever Tree, citron</i>		
<b>Caïpi</b>	6 cl	10€
<i>cachaça, citron vert, sucre de canne</i>		
<b>Spritz</b>	30 cl	13€
<i>apérol, prosecco, eau gazeuse, orange</i>		
<b>Spritz blanc</b>	30 cl	14€
<i>liqueur de fleur de sureau de la Brie, prosecco, eau gazeuse, citron</i>		
<b>Blue Gin</b>	30 cl	13€
<i>gin, curaçao bleu, schweppes, citron vert, orange</i>		
<b>L'exo-tee-que</b>	30 cl	13€
<i>rhum, liqueur de framboise, sirop de fraise, citron vert, fruit de la passion, schweppes</i>		
<b>Americano</b>	15 cl	10€
<i>campari, martini rouge, eau gazeuse</i>		

**Le chose 25 cl 3,50€**  
*jus de pamplemousse, schweppes*

**Le chose 50 cl 6€**  
*jus de pamplemousse, schweppes*

**Le Machin 25 cl 3,50€**  
*jus d'orange, schweppes*

**Le Machin 50 cl 6€**  
*jus d'orange, schweppes*

**Virgin Mojito 8€**  
*citron vert, eau gazeuse, sucre de canne, feuilles de menthe*

SANS ALCOOL

# Nos vins

## au verre

### BLANCS

**Meursault** *Louis Latour 2021* **12€**

**Belle Emilie** *Gard - Cellier des Chartreux 2021* **4€**

**1612 Viognier** *Gard - Cellier des Chartreux 2021* **7€**

**Origine** *Chardonnay - Gard - Cellier 2021* **7€**

### ROUGE

**Belle Emilie** *Gard - Cellier des Chartreux 2021* **4€**

**Châteauneuf-du-Pape** *Les Granières 2019* **12€**

### ROSÉ

**Belle Emilie** *Gard - Cellier des Chartreux 2021* **4€**

**La nuit, tous les chats sont gris** *Gard - Cellier des Chartreux 2021* **5€**

# Champagne

## bouteille

**"R" de Ruinart 89€**

**Emmanuel Tassin Blanc de Blancs 45€**

**Henri Fort Rosé 39€**

**Thiénot Brut 53€**

**Roederer - Cristal 2014 460€**

# Vins rosés

bouteille

## PAYS D'OC ET GARD

<b>Belle Emilie</b>	<i>Cellier des Chartreux 2021</i>	<b>19€</b>
<b>La nuit, tous les chats sont gris</b>	<i>Cellier des Chartreux 2021</i>	<b>25€</b>
<b>Minuty prestige</b>	<i>Côtes de Provence 2022</i>	<b>38€</b>
<b>ARGALI</b>	<i>Puech Haut IGP Oc 2022</i>	<b>36€</b>



# Vins rouges

bouteille

## BOURGOGNE

<b>Mercurey</b>	<i>Château d'Estroyes 2021</i>	<b>49€</b>
<b>Hautes Côtes de Beaune</b>	<i>Domaine Billard 2021</i>	<b>39€</b>
<b>Aloxe-Corton</b>	<i>Louis Latour 2018</i>	<b>76€</b>
<b>Chassagne-Montrachet</b>	<i>Louis Latour 2021</i>	<b>89€</b>

## VAL DE LOIRE

<b>Sancerre</b>	<i>Pascal Jolivet 2021</i>	<b>42€</b>
-----------------	----------------------------	------------

## BORDELAIS

<b>Saint-Estèphe</b>	<i>Château Haut Marbuzet 2019</i>	<b>85€</b>
<b>Saint-Emilion Grand Cru</b>	<i>Barrail-Lamarzelle 2013</i>	<b>54€</b>
<b>Pauillac</b>	<i>Baron Nathaniel 2017</i>	<b>52€</b>
<b>Pomerol</b>	<i>Carillon de Rouget 2018</i>	<b>74€</b>
<b>Côte de Castillon</b>	<i>Château la Perriere 2020</i>	<b>26€</b>

## VALLÉE DU RHONE

<b>Châteauneuf-du-Pape</b>	<i>Les Granières 2019</i>	<b>59€</b>
<b>Belle Emilie</b>	<i>Cellier des Chartreux 2021</i>	<b>19€</b>
<b>Chamasutra</b>	<i>Cellier des Chartreux 2021</i>	<b>24€</b>

## VINS ETRANGERS

<b>Argentine</b>	<i>Clos de los Siete 2020</i>	<b>36€</b>
<b>Californie</b>	<i>Optimus 2019</i>	<b>89€</b>



# Vins blancs

## bouteille

### BOURGOGNE

<b>Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes</b>	<i>Vincent Girardin 2017-2018</i>	<b>47€</b>
<b>Meursault</b>	<i>Louis Latour 2021</i>	<b>79€</b>
<b>Côte Chalonnaise</b>	<i>Millebuis 2020-2021</i>	<b>25€</b>
<b>Macon-Lugny</b>	<i>Les Genièvres 2022</i>	<b>36€</b>

### ALSACE

<b>Riesling Esprit Libre (bio)</b>	<i>Christophe Mittnacht 2020-21</i>	<b>28€</b>
------------------------------------	-------------------------------------	------------

### VALLÉE DU RHONE

<b>Condrieu</b>	<i>Les vins de Vienne 2021</i>	<b>68€</b>
<b>Origine</b>	<i>Cellier des Chartreux 2021</i>	<b>33€</b>
<b>1612 Viognier</b>	<i>Cellier des Chartreux 2021</i>	<b>29€</b>
<b>Belle Emilie</b>	<i>Cellier des Chartreux 2021</i>	<b>19€</b>

### VAL DE LOIRE

<b>Pouilly Fumé</b>	<i>Vielles Vignes Domaine Champeau</i>	<b>44€</b>
<b>Menetou-Salon</b>	<i>Domaine Dionet 2021</i>	<b>32€</b>

### SAVOIE

<b>Apremont</b>	<i>Rat Patron 2021</i>	<b>22€</b>
-----------------	------------------------	------------

### BORDELAIS

<b>Bordeaux</b>	<i>Château de Ricaud 2021</i>	<b>26€</b>
-----------------	-------------------------------	------------



# Le jargon

## du golf

### “J’AI MIS UN DRIVE EXTRAORDINAIRE !”

Le drive est le nom du coup qu’on tape au départ avec le club ‘Driver’. C’est un club très long, léger, avec un grosse tête qui fait un bruit fort lorsqu’on tape la balle de plein fouet. Mettre un drive c’est taper une balle avec le Driver.

### “ELLE A VU LA MER...”

Elle’ étant la balle. Cette expression, très imagée, illustre une balle tapée qui serait partie très haute dans le ciel. On dit également, dans les pires situations de balle trop haute, qu’on a réalisé ‘une chandelle’.

### “ALLEZ, DANS LE BAC À SABLE !”

L’un des obstacle emblématique du parcours de golf est le “Bunker”. C’est un trou, plus ou moins grand, rempli de sable, et où la balle aime bien venir se loger. Savoir sortir correctement dans les bunkers demande de la technique. Le bac à sable étant bien entendu une métaphore pour le Bunker.

### “LA BELLE VIRGULE !”

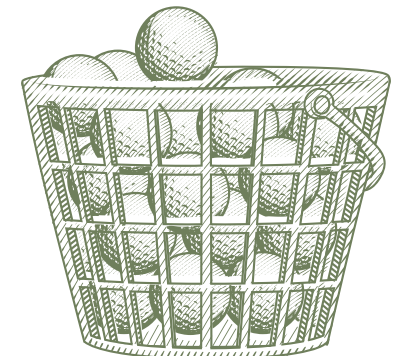
Ah la virgule. Une situation qu’aucun joueur n’apprécie. Elle arrive souvent au dernier coup de chaque trou, lorsque nous sommes sur le green, et que nous devons rentrer la balle dans le trou à l’aide de notre putter. Parfois, la balle frôle les bordures du trou, et par l’inertie créée, la balle suit les contours du trou sans y rentrer. Une sensation terriblement frustrante qu’on ne souhaite à personne !

### “ELLE EST BIJOU”

Très simple. Lorsqu’on tape une balle parfaitement, que sa trajectoire est exactement comme nous voulons qu’elle soit, avec parfois un léger effet de ‘backspin’ lorsqu’elle contacte le sol.

### “T’AS PRIS QUOI COMME CANNE ?”

Une expression simple mais avec une image mignonne. Ici la ‘canne’ correspond au club. Dans un sac de golf, nous pouvons avoir jusqu’à 14 clubs, et parfois nous nous permettons de demander à nos coéquipiers quel club ils ont joué afin d’aiguiller notre choix et notre stratégie de jeu.



Menu TEETIME 2024 - Prix et service compris

