

Menu de printemps

par le chef Bernard Marchetti
et son équipe



Le tee de depart

entrées

Pissaladière Niçoise et sa salade mesclun 12€

Pâte feuilletée, compotée d'oignons, anchois, olives noires et herbes de Provence

Gaspacho de maïs et magret fumé 11€

gaspacho de maïs, grains de maïs, pop corn, pickles d'oignon rouge, ciboulette, magret fumé

Gravlax de truite aux agrumes, panacotta et copeaux de fenouil 14€

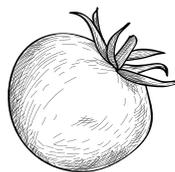
Truite, panna cotta au fenouil, graines de pavot, vinaigrette à l'orange

Carpaccio de tomates anciennes avec sa burrata en vedette 13€

Tomates anciennes, mozzarella Burrata, pesto basilic, olives et pignons de pain

Le fairway

plats



Salade César du Teetime 19€

aiguillettes de volaille et poitrine de porc fumée, sucrine, parmesan, tomates cerises

Pavé de saumon rôti sur son île aubergine 24€

copeaux de légumes, sauce vierge au piment d'espelette

Mignon de porc aux épices et miel du Golf 23€

mousseline de pommes de terre safranée

Tatakï de thon au sésame 28€

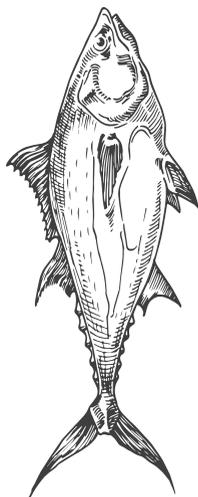
méli-mélo de légumes croquants, vinaigrette soja

Joue de bœuf fusion Thaï 25€

nouilles, courgettes et champignons noirs, gingembre, citronnelle, coriandre

Spaghetti au pistou 16€

Pesto de basilic, pignons de pain, parmesan, roquette



Le putt final

desserts

Fraisier déstructuré, crème anglaise à la menthe <i>génoise, crème vanille, coulis de fraises, fraises fraîches</i>	12€
Coupe glacée aux éclats de cookie et caramel à la fleur de sel <i>glace vanille, caramel et chocolat, sauce caramel beurre salé, éclats de cookie, chantilly, cacahuètes caramélisées</i>	12€
Pannacotta au chocolat <i>chantilly au café, brisures de chocolat noir et blanc</i>	10€
Pavlova Acidulée des Tropiques <i>meringue, kiwi vert et jaune, citron vert, ananas rôti, coulis et sorbet passion</i>	13€
Café ou thé gourmand <i>Assortiment de desserts en mignardises</i>	12€
Champagne gourmand	18€
« Assiette de 3 fromages » <i>Brie de Meaux, Tomme, Bleu d'Auvergne</i>	11€

Nos menus

Golfers

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

Enfants

(jusqu'à 11 ans)

Entrée du jour	8€	Steak haché ou	
Plat du jour	17€	Poisson pané, frites ou pâtes	
Dessert du jour	8€	ou Pâtes à la bolognaise	12€
Entrée, plat ou plat, dessert	25€	2 boules de glace	
Entrée, plat et dessert	30€	Sirop à l'eau ou Diabolo	

Apéritifs



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

Bières

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

Vins rosés

bouteille

PAYS D'OC ET GARD

Belle Emilie

Cellier des Chartreux 2021

19€

La nuit, tous les chats sont gris

Cellier des Chartreux 2021

25€

Minuty prestige

Côtes de Provence 2022

38€



ARGALI

Puech Haut IGP Oc 2022

36€



Vins rouges

bouteille

BOURGOGNE

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

VAL DE LOIRE

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

BORDELAIS

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

VALLÉE DU RHONE

Châteauneuf-du-Pape	<i>Les Granières 2019</i>	59€
Belle Emilie	<i>Cellier des Chartreux 2021</i>	19€
Chamasutra	<i>Cellier des Chartreux 2021</i>	24€
Orca vieille vignes	<i>Marrenon 2021</i>	29€



VINS ETRANGERS

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



Vins blancs

bouteille

BOURGOGNE

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

ALSACE

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

VALLÉE DU RHONE

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



VAL DE LOIRE

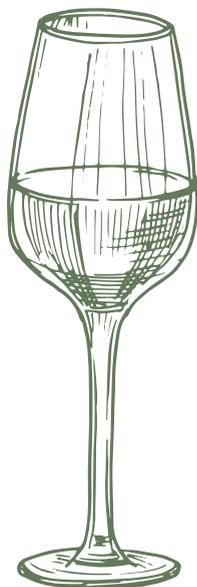
Pouilly Fumé	<i>Vieilles Vignes Domaine Champeau</i>	44€
Menetou-Salon	<i>Domaine Dionet 2021</i>	32€

SAVOIE

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

BORDELAIS

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



Softs *et jus*



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

Boissons *chaudes*



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

Nos vins

au verre

BLANCS

Meursault	<i>Louis Latour 2021</i>	12€
Belle Emilie	<i>Gard - Cellier des Chartreux 2021</i>	4€
1612 Viognier	<i>Gard - Cellier des Chartreux 2021</i>	7€
 Origine	<i>Chardonnay - Gard - Cellier 2021</i>	7€

ROUGE

Belle Emilie	<i>Gard - Cellier des Chartreux 2021</i>	4€
Châteauneuf-du-Pape	<i>Les Granières 2019</i>	12€

ROSÉ

Belle Emilie	<i>Gard - Cellier des Chartreux 2021</i>	4€
La nuit, tous les chats sont gris	<i>Gard - Cellier des Chartreux 2021</i>	5€

Champagne

bouteille

"R" de Ruinart	89€
Emmanuel Tassin Blanc de Blancs	45€
Henri Fort Rosé	39€
 Thiénot Brut	53€
Roederer - Cristal 2014	460€

Menu TEETIME 2024 - Prix et service compris

