



Golf
Club House Grill

C A R T E



LES MENUS

**ENTRÉE, PLAT* ET BOISSON
OU PLAT*, DESSERT ET BOISSON**

21 €

*Vin (18,7 cl), Bière (25 cl), Eau minérale (50 cl)
ou Boisson rafraîchissante (33 cl)*

**ENTRÉE, PLAT*, DESSERT
ET BOISSON**

25 €

*Vin (18,7 cl), Bière (25 cl), Eau minérale (50 cl)
ou Boisson rafraîchissante (33 cl)*

ENTRÉES

Au choix dans la carte

PLATS

Au choix dans la carte

DESSERTS

Au choix dans la carte

**supplément de 3€ avec la Pièce de bœuf poêlée*

Prix nets.




*Les plats « faits maison » sont élaborés
sur place à partir de produits bruts.*

ENTRÉES

Suggestion du moment	7 €
Soupe à l'oignon gratinée , Emmental et croûtons	6 €
Tartine tiède au Brie et à la moutarde de Meaux , jambon cru et roquette	7 €
Terrine de canard au magret fumé , confit d'oignons rouges	8 €
Salade "Club House" : salade, Emmental, jambon, tomates, œuf dur et concombre	7 €
Saumon fumé , crème à la ciboulette et pain grillé	8 €

PLATS

Suggestion du moment	17 €
Pièce de bœuf poêlée , sauce à l'échalote, pommes wedge et haricots verts	20,50 €
"Hole in one" : cheeseburger au bacon, pommes wedge et salade verte	17 €
Cabillaud rôti , salsa de tomate aux herbes, riz basmati et ratatouille	17 €
Salade Cobb XXL : salade, poulet, jambon, bacon, fromage Roquefort, œuf et tomates	16 €
Rigatoni à la napolitaine  ou bolognaise ou au Roquefort	16 €


Autres accompagnements au choix : salade verte, haricots verts, riz basmati, ratatouille ou pommes wedge

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant.

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Prix nets.



 Suggestion végétarienne

DESSERTS

Suggestion du moment 7 €

Méli-mélo de fruits 6 €

Moelleux au chocolat et crème anglaise 7 €

Crème brûlée à la vanille 8 €

Café liégeois

Glace café, sauce café et crème fouettée 8 €

Chocolat liégeois

Glace chocolat, sauce chocolat et crème fouettée 8 €

Dame blanche

Glace vanille, sauce chocolat et crème fouettée 8 €

Café ou Thé gourmand :

Boisson chaude accompagnée d'un assortiment de mignardises 7 €

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant.

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Prix nets.



MENU ENFANT

Pour enfants âgés de 3 à 11 ans

9 €


Plat, Dessert et Boisson

Vittel® (33 cl) ou Minute Maid® Orange* ou Pomme* ou Lait (20 cl)

Autre boisson rafraîchissante (25 cl) sur demande
et en remplacement du produit proposé



MENU DISNEY CHECK

Pâtes à la sauce napolitaine 
ou bolognaise

Méli-mélo de fruits


Vittel® (33 cl)



Ce menu (sans modification) comprend au moins 2 portions
de fruits et légumes et est faible en graisses saturées

OU

PLATS

Pâtes à la sauce napolitaine  ou bolognaise
ou Steak haché poêlé, haricots verts, tomate cerise**
ou Bouchées de poulet pané, pommes wedge**

DESSERTS

Glace vanille, sauce chocolat et crème fouettée
ou Méli-mélo de fruits

**frites sur demande en remplacement du produit proposé.


CARTE PETITE FAIM *entre 11h et 16h*

Croque-Monsieur et salade	9 €
Sandwich jambon-fromage	6,50 €
Sandwich poulet grillé	7 €
Sandwich du jour	7 €
Sandwich BLT : Bacon, Laitue, Tomate	7 €
Barre de céréales	2 €
Cookie	3 €
Chips Lay's® nature ou aromatisée (30 g)	2,50 €

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Chers visiteurs allergiques, nous tenons
à votre disposition un recueil d'informations
sur la présence d'allergènes dans nos plats,
n'hésitez pas à le demander
à l'un des responsables du restaurant.



 Suggestion végétarienne

*jus à base de concentré de fruits
Prix nets.

