



LA BRASSERIE DU GOLF

Formule Déjeuner - entrée-plat-dessert - 28 €

ENTREES / STARTERS

8 €

Jarret de veau cuit comme un pot au feu en salade

Veal shank like a stew in a salad

Poulet croustillant, façon César

Crispy chicken, Caesar style

Saumon mariné aux agrumes et romaine en salade

Citrus marinated salmon and romaine salad

Poulpe du pacifique et Chorizo de Cambes en salade

Pacific octopus and Cambes chorizo in salad

PLATS | MAIN DISHES

18 €

Brochette de poulet Teriyaki cacahuète, chutney de rhubarbe et wok de légumes

Teriyaki peanut chicken skewer, rhubarb chutney and vegetables

Travers de porc IGP sud-ouest confit au miel et tandoori, bataille de légumes

Pork ribs (Sud-ouest France IGP) confit with honey and tandoori, vegetables

Picanha de bœuf grillé et sauce vierge, pommes frites maison

Grilled Picanha beef with sauce vierge, homemade French fries

Ballottine de cabillaud, légumes feuilles tombés au beurre et sauce Hollandaise

Ballotine of cod, buttered leafy vegetables and Hollandaise sauce

DESSERTS | DESSERTS

7 €

Éclair Praliné noisette, crème diplomate et cœur coulant caramel

Hazelnut Praliné Eclair, diplomate cream and caramel flowing heart

Tartelette aux fraises, garnie façon frangipane et gel à la fraise

Strawberry tartlet, frangipane and strawberry filled

Mousse chocolat Manjari au siphon, cœur crémeux Guanaja madeleine maison

Manjari chocolate mousse, creamy Guanaja homemade madeleine

PLATS A LA CARTE 🏠 | « A LA CARTE » MAIN DISHES

Tartare Thai

16 €

Bœuf charolais taillé au couteau, ail et basilic frits, coriandre, sauce soja, huile d'olive, huile de sésame, Sambaizu, citronnelle, jaune d'œuf
Thai beef tartar (Fried garlic and basil, coriander, soy sauce, olive oil and sesame oil, Sambaizu, lemon grass, egg yolk)

Tartare Classique

16 €

Bœuf charolais taillé au couteau, cornichons, échalotes, ciboulette, tabasco, Worcestershire sauce, sauce soja, mayonnaise, ketchup, jaune d'œuf
Classic beef tartar (pickles, shallots, chives, tabasco, Worcestershire sauce, sauce soja, mayonnaise, ketchup, egg yolk)

Nos tartares sont accompagnés d'une garniture au choix : pommes frites ou légumes croquants
Our tartars come with side dish: French fries or crunchy vegetables

Bar entier (400/500g) rôti, pleurotes suées au beurre, riz Arborio en risotto, gingembre et petits pois

19 €

Whole roasted sea bass (400/500g), oyster mushrooms, Arborio risotto, ginger and peas

Pièce de bœuf marinée, ail et basilic frits, crémeux de patate douce et pleurotes Eriingy

19 €

Marinated piece of beef, fried garlic and basil, creamy sweet potatoes and Eriingy oyster mushrooms

Côtelette d'agneau à la plancha, Gremolata, tian de légumes

21 €

Lamb chop « a la plancha », Gremolata, vegetables tian

Garnitures supplémentaires

4 €

Pommes frites, salade - French fries, salad

DESSERTS A LA CARTE 🏠 | « A LA CARTE » DESSERTS

Café Gourmand : 4 mignardises du moment et un sorbet

9 €

Gourmet Coffee

POUR NOS PETITS GASTRONOMES jusqu'à 12 ans - until 12 year old

12 €

Salade de crudités, poulet croustillant, glace 2 boules

Raw vegetable salad, crispy chicken, 2 balls of ice cream

L'ardoise, disponible du mardi au samedi, hors jours fériés, servie de 12h à 14h

Formule Ardoise*

Entrée | Plat |

Dessert & café

25 €

Nos formules « Ardoise » *



Birdie* : Plat + café

18 €

Eagle* : Plat + dessert + café

21 €

Bogey* : Entrée + plat + café

21 €

Albatros* : Entrée + plat + dessert + café

25 €

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

La liste des allergènes est consultable sur simple demande auprès de nos équipes.

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte. Prix nets, taxes et service compris.

Origine des viandes : Bœuf VF-UE | Porc VF | Poulet VF | Agneau cat 1 UE-RU-NZ