

BRASSERIE

OUVERT 7J/7 LE MIDI
SAMEDI, DIMANCHE ET LUNDI SOIR



ENTRÉES À PARTAGER OU PAS



TERRINE DU MOMENT Cornichons	8.50€
CROQUE TRUFFE	10.50€
RILLETTE DE POISSON MAISON Poisson du moment + Toast	9.00€

PLATS

SALADE DE CHÈVRE CHAUD Laitue, pickles oignons rouge, lamelles de potimarron, noix, raviole frit, toast de chèvre gratiné et vinaigrette moutarde.	16.00€	CAILLETTE Pavé de caillette ardéchoise maison servie sur sa crique et sa tomme en salade et salade verte	17.00€
SALADE CÉSAR Salade romaine, copeaux de parmesan, poulet crispy, oeuf dur, croutons, anchois et vinaigrette césar.	17.00€	TARTARE DE SAUMON Coupé et assaisonné par nos soins, mariné aux citrons, ciboulette, aneth, sésame et huile d'olive, accompagné de frites salade.	18.00€
BURGER DU GOLF Steak haché de boeuf et bacon, raclette fondue, oignons frits, confit d'oignon, crème moutarde accompagné de frites salade (Double steak +5€). Burger version végét'	18.50€	FISH & CHIPS Filet d'églefin frit maison accompagné de frite et salade, sauce tartare	18.50€
TARTARE DE BOEUF Boeuf Charolais coupé au couteau, préparé par le Chef de façon traditionnelle, jaune d'oeuf, frites et salade.	17.50€	GRATIN DE RAVIOLES Gratin de ravioles à la crème de cépes gratiné accompagnée de salade	16.50€
PIÈCE DU BOUCHER ~ 250G Boeuf français, sauce poivre maison, accompagnement du moment.	24.00€	PÂTE D'HIVER Pennes enrobées dans une crème de Butternut à l'ail rôti, pesto, demi Burrata fumé, noix et émincé de speck italien	17.50€

MENU KIDS

**STEAK FRITES
OU
CRISPY POULET
+ SIROP
+ GLACE**

Jusqu'à 12 ans

15.00€



DESSERTS

FAISSELLE Coulis de fruits rouges	6.00€
1/2 ST MARCELLIN affiné AOP	6.00€
MOELLEUX CHOCOLAT Chantilly	7.50€
TARTE TATIN Glace vanille	8.00€
TIRAMISU CAFÉ / SPÉCULOS	7.00€
CRÈME BRÛLÉE DU MOMENT	6.50€
CAFÉ GOURMAND	10.50€