

	<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
Velouté de Potimarron, Crème Ciboulette & sa Chips de Speck * <i>Pumpkin Soup, Chive Cream and Speck Chips</i>	9.00 €	
Salade César / Caesar Salad *	10.00 €	19.00 €
Carpaccio de Saumon Fumé Maison accompagné de ses Toasts & Céleri Rémoulade * <i>Carpaccio of home-made Smoked Salmon with Toast & Celery remoulade</i>	12.00 €	21.00 €
Médaille de Foie Gras Maison (100 gr) accompagné de ses Toasts & Chutney d'Oignons rouges * <i>Homemade Foie Gras (100g) with Toasts & Red Onion Chutney</i>	22.00 €	

Côté Végétarien / Vegetarian Dish

Wok de Légumes du Potager & ses Nouilles de Riz <i>Wok of Garden Vegetables & Rice Noodles</i>		20.00 €
---	--	---------

Le Plat du Marché et la Suggestion Voir l'ardoise

Nos Viandes / Our Meats

Noix d'Entrecôte Black Angus (280 gr) et son accompagnement au choix <i>Black Angus rib steak (280 gr) with your choice of side dish</i>		33.00 €
Tagliatta de Bœuf Charolais sur son lit de Roquette & Parmesan * <i>Charolais Beef Tagliatta on a bed of rocket & Parmesan Cheese</i>		25.00 €
Blanquette de Veau à l'ancienne & son Riz pilaf * <i>Veal Blanquette & Rice Pilaf</i>		24.00 €
Tartare de Bœuf Charolais au Couteau, Frites fraîches ou Salade <i>Charolais Beef Tartare 'au Couteau', French Fries or Salad</i>		22.00 €

Nos Poissons / Our Fishes

Tataki de Saumon sur un lit de Pousses d'Épinards * <i>Salmon Tataki on a bed of Spinach Sprouts</i>		26.00 €
Mi-Cuit de Thon Saku & Wok de Légumes croquants * <i>Saku Tuna Half Cooked</i>		28.00 €
Délice du Pêcheur selon arrivage—Loup ou Daurade <i>Fisherman's Delight according to availability-Sea bass or Sea bream</i>		30.00 €

Accompagnement : Purée de Pommes de Terre, Frites Fraîches, Légumes du Jour, Pâtes, Riz, ou Salade

Mashed Potatoes, French Fries, Vegetables, Pasta, Rice, Salad 6.00 €

Les Pâtes / Pasta

Pâtes Arabiata Arabiata Pasta	18.00 €
Gnochetti à la Crème, Pousses d'Épinards & Copeaux de Truffe fraîche * <i>Gnochetti with cream, spinach shoots & fresh Truffle shavings</i>	23.00 €

Les Classiques du Golfeur / The Golfer's Classics

Œufs au Plat / <i>Fried Eggs</i> * Supplément Bacon + 3€	12.00 €
Croque Madame à la Parisienne, Frites fraîches ou Salade * <i>French Ham & Cheese Toast with Fried Eggs & Salad</i>	14.00 €
Omelette Mouginoise, Frites fraîches ou Salade * (Herbes, Jambon, Fromage, Tomate, Oignons) <i>Omelette Mouginoise, French Fries or Salad</i> (Herbs, Ham, Cheese, Tomato, Onions) Supplément Bacon + 3€	16.00 €
Hamburger Ou Cheeseburger, Frites fraîches ou Salade * <i>Hamburger Or Cheeseburger French Fries or Salad</i>	21.00 €
Club Sandwich Poulet ou Jambon Cuit, Frites fraîches ou Salade * <i>Club Sandwich Chicken or Cooked Ham, French Fries or Salad</i>	21.00 €

Les Desserts

Dessert du jour—voir l'ardoise / Dessert of the day—see slate	
Tarte aux Pommes, Glace Caramel Beurre salé * <i>Apple Tart with Salted Butter Caramel Ice Cream</i>	9.00 €
Crème Brûlée *	10.00 €
Moelleux au Chocolat & son Sorbet Banane * <i>Moelleux au Chocolat & Banana Sorbet</i>	10.00 €
Café Gourmand / <i>Gourmet Coffee</i> (6 pièces sucrées avec Café ou Thé) *	11.00 €

Prix nets & Service Inclus / Net Prices & Service Included

Nos viandes sont d'origine: Argentine, Australie & France / Our meat comes from Argentina, Australia & France

Les plats contenant des allergènes sont signalés par un * / Dishes containing allergens are marked with an *.

