

## Sur le Tee...



|   |         |
|---|---------|
| Croque-Monsieur, pommes frites maison, salade verte | 10.00 € |
| Croque-Madame, pommes frites maison, salade verte   | 10.50 € |
| Entrecôte* grillée, pommes frites maison            | 18.50 € |
| Le Green Burger*, pommes frites maison              | 13.00 € |
| Tartare de bœuf* préparé ou pas                     | 15.50 € |
| Pâtes " Par 3 "                                     | 10.50 € |

*Tagliatelles ou Pennes  
et  
Carbonara ou Bolognaise ou Saumon  
et  
Emmental ou Parmesan*

**Menu enfant** 10.50 €  
*Nous consulter*



## RESTAURANT

du Golf PGA France du Vaudreuil



## RESTAURANT

du Golf PGA France du Vaudreuil



## Notre carte

Automne

**Restaurant du Golf**

Ouvert tous les jours

Tél. 02 32 50 51 51

restau@golfduvaudreuil.com



201910.00001 | Cabnet 02 32 52 39 39



## Notre carte



### – Entrées –



|  |         |
|--|---------|
| <b>L'entrée du jour</b>  | 8.50 €  |
| Chaque jour une suggestion selon le marché sur notre ardoise             |         |
| <b>L'églefin</b>   | 9.00 €  |
| En ballotine fondante et fumée « haddock »<br>condiment de citron confit |         |
| <b>Le foie gras</b>  | 14.50 € |
| Tranche de foie gras de canard mi-cuit, chutney de saison                |         |
| <b>La courge</b>   | 8.50 €  |
| Crème de potimarron, chantilly et crispy de lard                         |         |

### Accompagner vos apéritifs et partager avec...

|  |        |
|--|--------|
| Planche de charcuterie variée                        | 7.50 € |
| Planche 150 gr de jambon pata negra (Cebo del campo) | 17 €   |
| Planche 150 gr de jambon de pata negra (Bellota)     | 22 €   |



## Notre carte



### – Plats –



|  |         |
|--|---------|
| <b>Le plat du jour</b>   | 15.50 € |
| Le plat comme quotidien du chef... en suivant la saison                  |         |
| <b>Le filet de bœuf*</b>   | 22.00 € |
| Accompagné de frites maison, de salade verte<br>et d'une sauce béarnaise |         |
| <b>Fish &amp; chips</b>  | 15.50 € |
| Morceau épais de cabillaud, panure aux céréales,<br>condiment ciboulette |         |
| <b>La Coquille Saint-Jacques</b>   | 22.00 € |
| Roti-pochée dans un velouté de choux fleur et pickles                    |         |

### – L'ardoise du jour –



|  |         |
|--|---------|
| <b>Formule " Birdie "</b>  |         |
| Entrée du jour et plat du jour ou plat du jour<br>et dessert du jour | 23.00 € |
| <b>Formule " Par "</b>   |         |
| Entrée du jour, plat du jour et dessert du jour                      | 28.00 € |

☞ Les plats "fait maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.  
\*Viandes bovines d'origine française.  
Certains plats contiennent des allergènes (liste disponible dans notre salle).  
Prix nets



## Notre carte



### – Desserts –



|  |        |
|--|--------|
| <b>Le dessert du jour</b>                              | 8.50 € |
| Chaque jour, une petite douceur... du chef             |        |
| <b>La clémentine</b>                                   | 8.50 € |
| Confites aux poivres, bavaroise de mascarpone          |        |
| <b>Le chocolat</b>                                     | 8.50 € |
| Ganache montée 64%, tuile croquante et émulsion ivoire |        |
| <b>La pâtisserie</b>                                   | 8.50 € |
| Biscuit roulé au citron et pépins de framboises        |        |
| <b>Le café gourmand</b>                                | 6.80 € |

