

G

GOLF HÔTEL



*Brides-les-Bains*

# DECOUVREZ NOTRE CARTE

## ET NOTRE MENU CARTE

3 PLATS AU CHOIX - 32 €

ENTREE PLAT – 28 €

PLAT DESSERT – 25 €

SUPPLEMENT DE 3 € SUR L'ENTREE SUIVIE D'UN ASTERISQUE (\*)

SUPPLEMENT DE 6 € SUR LES PLATS SUIVIS D'UN ASTERISQUE (\*)

GOLF HÔTEL

## *TRY OUR MENU*

### *AND OUR MENU WITH*

*3 COURSE CHOICE – €32*

*STARTER + MAIN COURSE – €28*

*MAIN COURSE + DESSERT – €25*

*SUPPLEMENT OF €3 ON THE STARTER FOLLOWED BY AN ASTERISK (\*)*

*SUPPLEMENT OF €6 ON THE MAIN COURSE FOLLOWED BY AN ASTERISK (\*)*

# NOTRE CARTE

## ENTREES

### STARTERS

- Gaspacho de tomates, condiments au piment d'Espelette, mousse de mozzarella di Bufala, coulis de basilic et sarriette ..... 10 €  
*Tomato gaspacho, Espelette pepper, Mozzarella di Bufala mousse, basil and savory coulis*
- Risotto Carnaroli verde à la courgette, roquette, viande séchée des Alpes et émulsion "parmesan-citron" ..... 12 €  
*Carnaroli risotto with zucchini, rocket, dried meat from the Alps, parmesan lemon emulsion*
- Enroulé de saumon fumé au chèvre frais, jeunes pousses, betteraves et vinaigrette à l'huile de noix. .... 13.50 €  
*Fresh goat cheese wrapped with smoked salmon, green leaves, beets and nuts oil vinaigrette*
- Salade façon César, sucrine, ventrèche poivrée, diot de Savoie fumé de salaison artisanale ..... 14.50 €  
*A ceasar-like salad, sucrine, bacon, local Savoie smoked sausages*
- \* Foie gras poêlé à l'Antésite, crème d'oignons doux, fruits rouges et tuile dentelle aux arômes de pain d'épices ..... 17 €  
*Pan-seared Foie gras with Antesite, sweet onion cream, red fruit and gingerbread biscuits*
- Entrée végétarienne adaptée : Gaspacho de tomates ou Risotto ..... 10 €  
*Vegetarian starter : Tomato gaspacho or risotto*

## PLATS

### MAIN COURSE

- Suprême de volaille jaune farci sous la peau, crème de chou-fleur, bâtonnets de polenta au curry et jus rafraîchi à la Chartreuse verte..... 19 €  
*Stuffed poultry breast, cauliflower cream, polenta sticks with curry and Chartreuse juice*
- Filet de cannette cuit à basse température, sauce bigarade aux griottes, gratin de crozets, pak choï et citron confit..... 20 €  
*Duck filet cooked at low temperature, sauce bigarade (flavor of bitter orange) with morello cherry, Crozets gratin, pak choï and preserved lemon*
- \* Filet de Bœuf Simmental laqué au chimichurri, jardin de mini-légumes, chapelure de pain de mie maison à l'encre de seiche et pommes de terre grenaille (origine Allemagne) ..... 28 €  
*Peking Simmental beef filet with chimichurri, mini vegetables, cuttlefish inked breadcrumbs and Grenaille potatoes*
- Gambas flambées au génépi, poivrons piquillos, vinaigre de Xérès, riz vénéré, tapenade et olives de Kalamata ..... 25 €  
*Prawns roasted and blazed with Genepy, piquillos pepper, Xeres vinegar, Vénéré rice, tapenade and Kalamata olives*
- \*Cabillaud rôti, ail noir, écrasée de pommes de terre à la noisette, coquillages en marinère, tuile d'algues et émulsion au Spigol ..... 26 €  
*Cod filet, black garlic, mashed potatoes with hazelnut oil, marinère shells, alga biscuit and Spigol sauce*
- Plat végétarien : Tofu poêlé ou Cocotte de légumes en persillade..... 16 €  
*Vegetarian dish: Fried tofu or coddled vegetables with chopped parsley*

## SELECTION DE FROMAGES REGIONAUX

### SELECTION OF LOCAL CHEESE

Reblochon fermier, Beaufort d'été de la coopérative laitière de Moûtiers, fromage de chèvre « Le Tarentais »,  
Tomme des Bauges 9 €

*Reblochon, summer-Beaufort from the cooperative in Moûtiers, Tarentais goat cheese*

## DESSERTS

### DESSERT

Crème brûlée à la vanille Bourbon .....7 €

*Bourbon vanilla « creme brulee »*

Panna cotta comme une "Pina colada", marmelade d'ananas, lait de coco et rhum ambré.....8 €

*A pina colada-like panna cotta, pineapple marmelade, coconut milk and rhum*

Ile flottante, soupe de fraise au vinaigre balsamique et mélisse. ....8 €

*Floating island, strawberry soup with balsamic vinegar and lemon balm*

Pêche pochée-rôtie au Pinot de Savoie, caramel au beurre salé et sorbet verveine.....9 €

*Poached-roasted peach with Pinot de Savoie wine, salted butter caramel and verbena sorbet*

Mi-cuit au chocolat, praline et sorbet framboise.....9 €

*Chocolate cake and raspberry sorbet*



**MENU POUR LES PETITS GOURMANDS JUSQU'A 12 ANS .....13 €**

*MENU FOR THE YOUNG GOURMET UNTIL 12 YEARS OLD*

**Pavé de saumon, blanc de volaille ou steak haché**

*Salmon filet, chicken breast or minced beef*

**Frites, légumes ou pâtes**

*Chips, vegetables or pasta*

**Glace, crème brûlée ou salade de fruits**

*Ice cream, creme brulee or fruit salad*