

## La CARTE des VINS

### CHAMPAGNES

	75 cl	
Jacquart Brut .....	83,00€	
Laurent-Perrier Brut..... (37,5 cl) 69,00€ .....	98,00€	
Jacquart Brut Rosé.....	92,00€	

### VINS PÉTILLANTS

	75 cl	
Prosecco .....	39,00€	

### VINS AU VERRE / GLASS OF WINE

#### ROSÉ

	12 cl	
Domaine Aujoux "Moment de plaisir", Pays d'Oc IGP .....	5,50€	
Figuière, Méditerranée IGP .....	6,50€	
Domaine de la Croix "Irrésistible", Côtes de Provence AOC.....	7,50€	

#### BLANC

Secret de Lunès – Chardonnay, Pays d'Oc IGP .....	5,50€	
Fortant "Viognier", Pays d'Oc IGP.....	6,50€	
Domaine Savary, Bourgogne, Chablis AOC .....	9,00€	

#### ROUGE

Maison Ogier, 100% grenache, IGP méditerranée .....	5,50€	
Terre de truffes, Ventoux AOP.....	6,50€	
Domaine Chapoutier "Deschants", Saint-Joseph AOP .....	9,00€	

### VINS ROSÉS

50 cl 75 cl

#### LANGUEDOC & ROUSSILLON

Pays d'Oc IGP, Domaine Aujoux "Moment de plaisir" .....	25,00€	
--	--------	--

#### PROVENCE

Figuière, Méditerranée IGP .....	26,00€	
Côtes de Provence AOC, Domaine de la Croix "Irrésistible" .....	34,00€ ..... 45,00€	
Côtes de Provence AOC, Minuty "Cuvée Prestige" .....	39,00€ ..... 59,00€	

### VINS BLANCS

37,5 cl 75 cl

#### BOURGOGNE

Bourgogne-Aligoté AOC, Domaine du Grison..... (2020) 23,00€ .....	35,00€	
Mâcon-Villages AOC, Domaine du Grison .....	34,00€	
Chablis AOC, Domaine Savary.....	31,00€ ..... 62,00€	

#### LANGUEDOC & ROUSSILLON

37,5 cl 75 cl

Pays d'Oc IGP, Viognier, Fortant .....	34,00€	
Pays d'Oc IGP, Chardonnay, Fortant .....	36,00€	

#### LOIRE

Val de Loire IGP, Domaine Joseph Mellot, Sauvignon .....	32,00€	
Sancerre AOP, Domaine Joseph Mellot "La Gravelière" .....	59,00€	

#### SUISSE

Fechy AOC, Domaine Mont du Vieux Baron.....	60,00€	
---	--------	--

### VINS ROUGES

37,5 cl 75 cl

#### BORDEAUX

Côtes de Bourg AOP, Château de Barbe.....	21,00€ ..... 36,00€	
Saint-Emillion Grand Cru AOP, Château Bellerose .....	67,00€	

#### SUD-OUEST


Trenel, Côteaux Bourguignons AOP .....	34,00€	
Cahors AOC, Malbec, Jean-Luc Baldès .....	36,00€	

#### BOURGOGNE

Mercrey AOC, Domaine Davanture.....	62,00€	
-------------------------------------	--------	--

#### LANGUEDOC & ROUSSILLON

50 cl 75 cl

 Pays D'Oc IGP, Domaine Cazes, "Le Canon du Maréchal", Syrah-Grenache.....	21,00€ ..... 34,00€	
--	---------------------	--

#### LOIRE

37,5 cl 75 cl

 Saumur-Champigny AOC, Domaine Joseph Mellot, "Le bois clair" Cabernet Franc.....	45,00€	
---	--------	--

#### RHÔNE

Ventoux AOP, Terre de truffes .....	29,00€	
Côtes du Rhône AOP, Château Malijay .....	32,00€	
Saint-Joseph AOP, Domaine Chapoutier "Deschants" .....	62,00€	

### EAUX MINÉRALES

50 cl 100 cl

Vittel ; San-Pellegrino.....	4,50€ ..... 6,00€	
------------------------------	-------------------	--

LE  
PAVILLON  
BAR & RESTAURANT DU GOLF

Carte



## ENTRÉES / STARTERS

**Bruschetta au caviar d'aubergine et bresaola,**  
salade verte, sauce au soja, graines de sésame ..... 13,00€  
*Bruschetta with eggplant caviar and bresaola, green salad,  
soy sauce, sesame seeds*

**Ceviche de bar aux agrumes,** zestes de combawa ..... 15,00€  
*Sea bass ceviche with citrus and combawa zest*

**Tartare de bœuf à l'italienne,** tuiles de pain toasté ..... 16,00€  
*Italian-style beef tartare with toasted bread crisps*

**Déclinaison de tomates d'antan,** pastèque et  
mozzarella billes, vinaigrette au parfum de grenade.... 18,00€  
*Tomatoes, watermelon and mozzarella balls,  
with a pomegranate-infused vinaigrette*

## PLATS / MAIN DISHES

**Ravioles de Romans " Mère Maury "**  
à la crème de morilles ..... 19,00€  
*'Mère Maury' ravioli from Romans, morel cream sauce*

**Risotto Arborio safrané** aux gambas ..... 24,00€  
*Saffron Arborio Risotto with Prawns*

**Pièce du boucher poêlée,** sauce vin rouge  
aux échalotes confites, pommes frites ..... 24,00€  
*Pan-seared butcher's cut, red wine sauce with caramelized  
shallots, French fries*

**Filet de daurade grillé,**  
ratatouille maison au basilic, sauce Chimichuri..... 26,00€  
*Grilled sea bream fillet, homemade ratatouille with basil  
and chimichurri sauce*

**Pièce de veau fondante prise dans le quasi,**  
crémeux de vitelottes, légumes de saison, jus corsé ... 27,00€  
*Tender veal loin, creamy vitelotte potatoes, seasonal vegetables,  
rich gravy*

## FROMAGE & DESSERTS / CHEESE & DESSERTS

**L'assiette de nos alpages,**  
bouquet de salade à l'huile de noix..... 14,00€  
*Cheeses from our mountains, green salad with walnut oil*

**Crème brûlée vanille** ..... 9,00€  
*Vanilla caramelized custard cream*

**Fondant chocolat,** boule de glace vanille Bourbon..... 10,00€  
*Chocolate fondant, scoop of Bourbon vanilla ice cream*

**Tiramisu chocolat blanc-fraise** ..... 10,00€  
*White chocolate-strawberry tiramisu*

**Café ou thé "gourmand"** ..... 10,00€  
*Coffee or tea "gourmand"*

## GLACES / ICE CREAM



### CRÈMES GLACÉES / ICE CREAM :

Vanille Bourbon ; Caramel au beurre et sel de Guérande ;  
Chocolat au lait ; Café 100% arabica ; Pistache de Sicile ;  
Rhum raisin ; Bulgare nature.  
*Bourbon vanilla ; Guérande salted butter caramel ;  
Milk chocolate ; Coffee 100% arabica ; Sicily pistachio ;  
Rum-raisin ; Bulgare.*

### SORBETS :

Citron jaune de Sicile ; Fraise ; Framboise ; Mangue ; Coco.  
*Sicily lemon ; Strawberry ; Raspberry ; Mango ; Coconut.*

## MENU " GOLF KIDS " - 16 € -

[ Jusqu'à 12 ans / Up to 12 years old ]

Steack haché, frites et légumes de saison  
*Chopped steak, french fries and vegetables*

**OU** Nuggets de poisson, frites et légumes  
de saison / Fish nuggets, french fries and  
seasonal vegetables

**OU** Tagliatelles, sauce Napolitaine ou au beurre  
*Tagliatelle Napolitana or butter sauce*

**+** 1 boule de glace ou la gourmandise du jour  
et 1 boisson  
*1 scoop of ice cream or the delice dessert of  
the day and 1 drink*

## "SUR LE POUCE" de 12h à 16h 7j/7

**Omelette au choix,** frites, salade verte ..... 15,00€  
[ jambon blanc ou fromage râpé ou herbes fraîches ]  
*Choice of omelet [ ham or grated cheese or fresh herbs ],  
french fries, green salad*

**Tagliatelles fraîches,** sauce au choix :  
Bolognaise, Napolitaine ou Crème de parmesan ..... 17,00€  
*[ choice of sauce : Bolognese, Neapolitan sauce, parmesan cream ]*

**Salade César au poulet croustillant** ..... 17,00€  
[ salade romaine, croûtons de pain, filets d'anchois,  
copeaux de parmesan, sauce Caesar, filet de poulet croustillant ]  
*Caesar salad with crispy chicken [ romaine salad, croutons,  
anchovy fillets, parmesan shavings, Caesar sauce, crispy  
chicken fillet ]*

**Fish & chips,** frites, salade verte et sauce tartare ..... 19,00€  
*Fish & chips, french fries, tartar sauce, green salad*

**Club sandwich poulet / Chicken Club sandwich** ..... 19,00€

**Tartare de bœuf charolais coupé au couteau**  
*Hand-cut Charolais beef tartare* ..... 21,00€

**Club sandwich saumon fumé,** frites, salade verte ..... 21,00€  
[ pain de mie, mayonnaise, salade romaine, tomates, filet de poulet  
ou saumon fumé, œuf au plat ]  
*Smoked salmon Club sandwich, french fries, green salad  
[ toasted bread, mayonnaise, romaine salad, tomatoes, chicken  
breast or smoked salmon, egg ]*

**Le Burger du Pavillon,** frites, salade verte ..... 21,00€  
[ pain buns, steak haché 180 g, sauce burger,  
salade, oignons confits, tomate, cheddar rouge ]  
*Pavillon's burger, french fries, green salad [ buns bread, chopped  
steak 180 g, burger sauce, stuffed onions, tomato, red cheddar ]*

**Assiette de frites / Portion of french fries** ..... 5,00€

## À TOUTES HEURES

**Le Fromage** (baguette traditionnelle, Comté, beurre) ..... 8,50€  
*Le Fromage [ bread, Comté, butter ]*

**Le Parisien** ..... 9,00€  
[ baguette traditionnelle, jambon blanc, Comté, beurre, cornichons ]  
*Le Parisien [ bread, ham, Comté, butter, pickles ]*

**Planche du charcutier** ..... 19,00€  
Jambon cru de pays, jambon blanc truffé, saucisson de  
Savoie, condiments, beurre.  
*Charcuterie board - Country cured ham, truffle cooked ham,  
Savoy sausage, pickles, butter*

**Planche du fromager** ..... 19,00€  
Comté du Jura, Morbier, Tomme de Savoie, fruits secs,  
beurre.  
*Cheeses board - selection of 3 regional cheeses, dried fruit,  
butter*

**Planche Mixte** ..... 19,00€  
Jambon de pays, saucisson de Savoie, sélection de 2  
fromages régionaux, condiments, beurre  
*Mixed board - ham, Savoy sausage, selection of 2 regional  
cheeses, pickles, butter*

Prix nets en euros. Carte des allergènes sur demande. Nos viandes sont certifiées d'origine hors  
pays sous embargo (naissance, élevage, abattage). La traçabilité de leur origine est à votre dis-  
position auprès du responsable du restaurant (Décret 2002-1465 du 17/12/2002). Un panneau  
indiquant les pays d'origine, élevage et abattage de nos viandes est affiché dans le restaurant.  
*Net prices in euros. Allergy card on demand. Our meat is certified as originating from embargo-free  
countries, where it was born, raised and slaughtered. Documents indicating traceability of origin can  
be obtained from the Restaurant Manager [Décret 2002-1465 du 17/12/2002]. A sign indicating  
the countries of birth, raising and slaughter is displayed in the restaurant.*