

## La CARTE des VINS

CHAMPAGNES ET VINS PÉTILLANTS	75 cl
Prosecco .....	35,00€
Jacquart Brut .....	79,00€
Laurent-Perrier Brut.....	95,00€
Jacquart Brut Rosé.....	89,00€
Billecart Salmon Rosé .....	115,00€

VINS ROSÉS / ROSÉS WINES	50 cl	75 cl
--------------------------	-------	-------

LANGUEDOC & ROUSSILLON	
2021 - Pays d'Oc IGP, Domaine Aujoux "Moment de plaisir" .....	17,00€ . 25,00€

PROVENCE
----------

2021 - Côtes de Provence AOC, Domaine de la Croix "Irrésistible" .....	30,00€ . 39,00€
2021 - Côtes de Provence AOC, Minuty "Cuvée Prestige" .....	35,00€ . 49,00€

VINS BLANCS / WHITE WINES	37,5 cl	75 cl
---------------------------	---------	-------

BOURGOGNE	
2021 - Bourgogne-Aligoté AOC, Domaine du Grison .....	(2020) 19,00€ . 26,00€
2021 - Mâcon-Villages AOC, Domaine du Grison .....	29,00€
2020 - Chablis AOC, Domaine Savary.....	(2021) 27,00€ . 49,00€

LANGUEDOC & ROUSSILLON
------------------------

2020 - Pays d'Oc IGP, Viognier, Fortant.....	30,00€
2020 - Pays d'Oc IGP, Chardonnay, Fortant .....	32,00€

LOIRE
-------

2021 - Val de Loire IGP, Domaine Joseph Mellot, Sauvignon.....	25,00€
2021 - Pouilly-Fumé AOC, Domaine Joseph Mellot, "Le Chant des Vignes" .....	45,00€
2018 - Sancerre AOP, Domaine Joseph Mellot "La Gravelière" .....	59,00€

SUISSE
--------

2018 - Fechy AOC, Domaine Mont du Vieux Baron .....	54,00€
---	--------

VINS ROUGES / RED WINES	37,5 cl	75 cl
-------------------------	---------	-------

BORDEAUX
----------

2016 - Côtes de Bourg AOP, Château de Barbe .....	(2019) 19,00€ . 32,00€
2017 - Saint-Emillion Grand Cru AOP, Château Bellerose .....	65,00€


SUD-OUEST	
2019 - Cahors AOC, Malbec, Jean-Luc Baldès .....	34,00€

BOURGOGNE
-----------

2020 - Mercurey AOC, Château D'Etroyes "Clos de Corvées" .....	58,00€
---	--------

LANGUEDOC & ROUSSILLON
------------------------

 2022 - Pays D'Oc IGP, Domaine Cazes, "Le Canon du Maréchal", Syrah-Grenache .....	18,00€ . 28,00€
--	-----------------

 2021 - Pic Saint-Loup AOP, Domaine des Rocs, "Sancto Lupo" .....	38,00€
---	--------

LOIRE
-------

2019 - Bourgueil AOC, Domaine Joseph Mellot .....	32,00€
---	--------

 2021 - Saumur-Champigny AOC, Domaine Joseph Mellot, "Le bois clair" Cabernet Franc .....	37,00€
---	--------


2021 - Sancerre AOP, Domaine Joseph Mellot "Le Rabault" .....	59,00€
--	--------

RHÔNE
-------

2020 - Ventoux AOP, Terre de truffes .....	25,00€
--	--------

2021 - Côtes du Rhône AOP, Château Malijay .....	30,00€
--	--------

2021 - Saint-Joseph AOP, Domaine Chapoutier "Deschants" .....	52,00€
--	--------

 2019 - Châteauneuf-du-Pape AOC, Château La Nerthe.....	79,00€
---	--------

EAUX MINÉRALES	50 cl	100 cl
----------------	-------	--------

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

**LE PAVILLON**  
BAR & RESTAURANT DU GOLF

### CARTE

Service tous les jours de 12h à 14h

*Lunch service everyday  
from noon to 2 pm*

#### SNACKING

Tous les jours de 12h à 16h  
*Everyday from noon to 4 pm*



## ENTRÉES / STARTERS

**Velouté de courge,**  
noisettes concassées, huile de truffe ..... 13,00 €  
*Pumpkin velvety soup, crushed hazelnuts, truffle oil*

**Terrine maison aux noisettes,**  
condiments ..... 14,00 €  
*Homemade hazelnut terrine, condiment*

**Poke bowl aux crevettes**  
(riz vénéré, avocat, tomates cerises, crevettes,  
concombre, pignons torréfiés, vinaigrette aux agrumes,  
coriandre fraîche) ..... 18,00 €  
*Shrimps poke Bowl (vénééré rice, avocado, cherry tomatoes,  
shrimps, cucumber, roasted pine nuts, citrus vinaigrette,  
fresh coriander)*

**Saumon gravlax,**  
crème aux herbes fraîches, blinis ..... 19,00 €  
*Salmon gravlax, fresh herbs cream, blinis*

## PLATS / MAIN DISHES

**Filet de volaille de l'Ain, sauce forestière** ..... 21,00 €  
*Ain poultry fillet, mushroom sauce*

**Faux filet "Montbéliard"** cuit au beurre, ail en chemise 29,00 €  
*"Montbéliard" sirloin steak, cooked in butter and garlic*

**Filet de dorade grillé,**  
beurre blanc, ciboulette fraîche ..... 22,00 €  
*Grilled sea bream fillet, white butter, fresh chive*

**Filets de perche meunière** ..... 25,00 €  
*Perch fillets*

Toutes nos viandes et poissons sont garnis au choix de :

Frites ; Salade mixte ;  
Légumes du moment ;  
Gratin Dauphinois.

All our meat and fish are served with a choice of :

French fries ; Mixed salad ;  
Seasonal vegetables ; Dauphinois-style gratin .

Supplément  
garniture : 3,00 €

Prix nets en euros / Net prices in euros.

Carte des allergènes sur demande / Allergy card on demande.

## DESSERTS / DESSERTS

**Baba au Rhum " Bouchon "**, crème fouettée ..... 10,00 €  
*Rum baba " Bouchon ", whipped cream*

**Pyramide aux trois chocolats,** crème vanille ..... 10,00 €  
*3 chocolate biscuit-style cake with vanilla cream*

**La gourmandise du jour** ..... 8,00 €  
*The delice dessert of the day*

**Café ou thé "gourmand"** ..... 9,00 €  
*Coffee or tea "gourmand"*

## GLACES / ICE CREAM



2,60 €



4,90 €



6,90 €

### 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 ; Guerande salted butter caramel ;  
Milk chocolate ; Coffee 100% arabica ; Sicily pistachio ;  
Rum-raisin ; Bulgare.*

### SORBETS :

Citron jaune de Sicile ; Fraise ; Framboise ; Mangue ;  
Pomme cidrée.  
*Sicily lemon ; Strawberry ; Raspberry ; Mango ; Apple.*

## MENU " JEUNE CONVIVE " - 15 € -

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

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

**OU** Penne Napolitaine ou Pesto ou au beurre  
*Penne Napolitana or Pesto or with butter*

**+** 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

**Le Burger du Pavillon,** frites, salade verte ..... 19,50 €  
(pain buns, steak haché 180 g, sauce burger,  
salade, oignons confits, tomate, cheddar rouge)  
*Pavillon's burger, french fries, green salad (buns bread, chop-  
ped steak 180 g, burger sauce, stuffed onions, tomato, red cheddar)*

**Club sandwich au poulet,** frites, salade verte ..... 19,00 €  
(pain de mie, mayonnaise, salade romaine, tomates,  
filet de poulet, œuf au plat)  
*Chicken Club sandwich, french fries, green salad (toasted  
bread, mayonnaise, romaine salad, tomatoes, chicken breast, egg)*

**Salade César** ..... 15,00 €  
(salade romaine, croûtons de pain, filets d'anchois, copeaux de  
parmesan, sauce Caesar, filet de poulet croustillant)  
*Caesar salad (romaine salad, croutons, anchovy fillets,  
parmesan shavings, Caesar sauce, crispy chicken fillet)*

**Orecchiette** ..... 14,50 €  
Sauce au choix : Pesto, Napolitaine ou Crème de parmesan  
*(choice of sauce : Pesto, Napolitan sauce, parmesan cream sauce)*

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

**Omelette au choix,** frites, salade verte ..... 13,50 €  
(jambon blanc ou fromage râpé ou herbes fraîches)  
*Choice of omelet (ham or grated cheese or fresh herbs), french  
fries, green salad*

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

**La gourmandise du jour / The delice dessert of the day** 8,00 €

**Café gourmand / Coffee "gourmand"** ..... 9,00 €

## À TOUTES HEURES

**Le Parisien** ..... 8,00 €  
(pain aux céréales, jambon blanc, Comté, beurre, cornichons)  
*Le Parisien (cereal bread, ham, Comté, butter, pickles)*

**Planche du charcutier** ..... 14,00 €  
Jambon de pays, saucisson de Savoie, chorizo,  
condiments, beurre  
*Charcuterie board - ham, Savoy sausage, chorizo, pickles,  
butter*

**Planche du fromager** ..... 15,00 €  
Sélection de 3 fromages régionaux, fruits secs, beurre  
*Cheeses board - selection of 3 regional cheeses, dried  
fruit, butter*

**Planche Mixte** ..... 16,00 €  
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*

Nos viandes sont certifiées d'origine hors pays sous embargo (naissance, élevage, abattage).  
La traçabilité de leur origine est à votre disposition 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.

*Our meat is certified as originating from embargo-free countries, where it was born, raised and  
slaughtered. Documents indicating tracability of origin can be obtained from the Restaurant Ma-  
nager (Décret 2002-1465 du 17/12/2002). A sign indicating the countries of birth, raising and  
slaughter is displayed in the restaurant.*