



LA BRASSERIE DU GOLF

NOS Ardoises

Sélection de charcuteries régionales –beurre et condiments

Local charcuterie selection-Butter and vegetables

Classique

XL

10 €

15 €

Sélection de fromages Aquitain

Local cheese platter

9 €

14 €

Planche de Tapas du jour

Tapas of the day

11 €

16€

ENTREES

Salade de magret fumé et chèvre doux au sirop d'érable, sucs d'oranges et noix

Smoke duck breast and maple syrup smooth goat cheese, citrus flavored nuts

10 €

15 €

Salade de saumon mariné, légumes croquants, wakame

Marinated salmon, crunchy veggies, wakame salad

12 €

18 €

Velouté de légumes au copeaux de canard fumé

Vegetable soup with dry duck carpaccio

9 €

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de raisin et toast de pain d'épices maison

Goose liver terrine, grape chutney and ginger bread toast

19 €

PLATS (A l'exception du Tartare de Bœuf)-

Entrecôte de bœuf Charolaise, grillée beurre maitre d'hôtel à l'estragon, frites maison et mesclun aux noix (300grs) 23 €

Grilled Rib Eye steak with herb butter, homemade French fries and seasonal green salad

Tagliatelles fraîches à la Carbonara ou Bolognaise

Fresh Pasta alla Carbonara or Bolognaise

12 €

Lasagne « fraîche » à la bolognaise

Fresh bolonese lasagnes

12 €

Burger de bœuf « classique », Ossau-Iraty et lard fumé, frites, salade -FR-

Classic beef burger, Ossau Iraty cheese and smoked bacon, French fries, salad

14 €

Pluma de porc ibérique rôtie, wok de légumes croquant, poitrine de porc confite et jus de porc

Seared pluma Iberique, crisp vegetables

23 €

Pavé de cabillaud grillé, déclinaison de butternut <i>Roasted cod with butternut squash</i>	22 €
Risotto de lentille corail, quinoa et coco, noix de pécan caramélisée et sauce cacahuète <i>Lenses coral risotto, quinoa and coconut, caramelized pecan with peanut sauce</i>	18 €
Tartare de bœuf au couteau : nature ou préparé, parmesan, condiments, frites-FR- <i>Carved Beef tartar: nature or American style- French fries</i>	15 €
Pavé de saumon au beurre blanc, pommes fondantes et tagliatelles de légumes <i>Seared Salmon filet with a white wine and shallots butter sauce, braised potato and vegetable tagliatelles</i>	17 €

DESSERTS et GOURMANDISES (A l'exception des glaces et du fromage)

Sélection de fromages affinés <i>Local cheese platter</i>	9 €
Tarte au citron meringuée du Chef <i>Lemon Meringue Pie</i>	12 €
Café gourmand: 5 gourmandises <i>Coffee and delicacies</i>	8 €
Glaces : autour de 3 parfums, composez votre coupe <i>Ice cream Selection</i>	6 €
Les desserts du jour en vitrine <i>Desserts of the day</i>	6 €

POUR NOS PETITS GASTRONOMES / KIDS MENU (jusqu'à 12 ans) 12 €

Mini burger « classique » ou filet de poulet : frites-salade / *Classic mini burger or Chicken breast French fries*
Gourmandises : bonbons, glace, crêpes / *Iced dessert, pancakes, candies*

L'ardoise, disponible du lundi au samedi, hors jours fériés, servie de 12h à 15h

Nos formules « Ardoise » *



	Birdie* : Plat + café	14.50 €
	Eagle* : Plat + dessert + café	17.50 €
	Bogey* : Entrée + plat + café	17.50 €
	Albatros* : Entrée + plat + dessert + café	22.50 €

Les plats «faits maison  » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

La liste des allergènes est consultable sur simple demande auprès de nos équipes. *The list of allergens is available on request.*
Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte. Prix nets, taxes et service compris.