



LA BRASSERIE DU GOLF

NOS ARDOISES

	Classique	XL
Sélection de charcuteries régionales –beurre et condiments <i>Grenier Médocain, Jambon de Bayonne, terrine au piment d'Espelette, Chorizo, Grattons, Guindillas</i> <i>Local charcuterie selection-Butter and condiment</i>	10 €	15 €
Sélection de fromages Aquitains <i>Chabichou du Poitou, Ossau Iraty, Bethmale, Tome de Bazas</i> <i>Local cheese platter</i>	10€	15 €
Planche Mixte fromages et charcuterie <i>Mix platter of Aquitaine charcuterie and cheese</i>	12 €	17€
Accras de Morue sauce aigre douce <i>Cod fish Accra, sweet and sour sauce</i>	9 €	14€

ENTREES

Authentique salade César, samossa au poulet <i>Authentic Caesar salad, chicken samosa</i>	10 €	15 €
Salade de Rocamadour rôti au miel de Lavande <i>Roasted goat cheese salad with lavender honey</i>	12 €	17 €
Salade tiède de hareng et pommes de terre à l'huile <i>Lukewarm herring and potato salad</i>	11 €	16 €
Salade du Sud-Ouest <i>Foie gras maison, magret fumé, gésiers confits, grattons de canard</i> <i>South west salad with homemade Foie Gras, smoked duck, candied gizzard and crispy gratton</i>	17 €	23 €
Raviole de crabe, bouillon Thaï <i>Large crab meat ravioli, Thai Jus</i>	14 €	

PLATS (A l'exception du Tartare de Bœuf)

Nos plats sont servis avec 2 accompagnements et 2 sauces au choix
Accompagnements : *Pommes de terre grenailles, frites, salade, légumes du jour, riz pilaf*
Sauces : *Bordelaise, poivre, tartare, béarnaise, crème au bleu*

Our main dishes are served with a choice of 2 side dishes and 2 sauces
Side dishes : roast potatoes, French fries, green salad, daily vegetables, pilaf rice
Sauces : red wine Bordelaise, pepper, Tartare, Bearnaise, blue cheese

Entrecôte de bœuf Charolaise (300grs) - <i>Grilled Rib Eye steak (300gr)</i>	23 €
Fish and chips, sauce tartare - <i>Fish and chips, tartar sauce</i>	14 €
Filet de Bar confit, sauce à l'estragon - <i>Carefully braised seabass, tarragon sauce</i>	17 €
Burger gourmand du moment - <i>Gourmet burger of the day</i>	14€
Cuisse de canard confite - <i>Candied duck leg</i>	16 €
Tartare de bœuf au pesto rouge - <i>Carved Beef tartar seasoned with red pesto</i>	15 €
Omelette jambon fromage - <i>Chesse and ham omelette</i>	10 €

LE PLAT VEGAN / THE VEGAN DISH

Parmentier de panais et céleri aux lentilles <i>Parsnips parmentier with celeriac and lentils</i>	16 €
--	------

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

Sélection de dessert du jour <i>Choice of the dessert of the day</i>	6 €
Tiramisu au Spéculos <i>Speculos flavored Tiramisu</i>	8 €
Café gourmand: 5 gourmandises <i>Coffee and delicacies</i>	8 €
Glaces : autour de 3 parfums, composez votre coupe <i>Ice cream Selection</i>	8 €

P OUR NOS PETITS GASTRONOMES / KIDS MENU (jusqu'à 12 ans)	12 €
Mini burger « classique » ou filet de poulet : frites-salade / <i>Classic mini burger or Chicken breast French fries</i>	
Gourmandises : bonbons, glace, crêpes / <i>Iced cream dessert, pancakes, candies</i>	

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

Nos formules « Ardoise » *

Formule du jour *
Entrée - Plat -
Dessert - café
=
22.50 €

	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.