


# ENTREES

- Entrée du jour,** 12€  
*selon arrivage*
- Comme un poireau vinaigrette,**  14€  
*makis de poireaux, échalotes confites et graines de moutarde*
- Le cappuccino de champignons,** 14€  
*crème de lard de colonatta, champignons poêlés et oeuf parfait*

# PLATS

- Le bouillon asiatique,**  22€  
*vermicelles de soja, champignons et petits légumes*
- Le plat du jour,** 23€  
*selon arrivage*
- Le risotto de Saint Jacques,** 25€  
*crème de potimarron et comté*
- Le cabillaud,** 26€  
*cuit et servi dans sa papillote, petits légumes et fumé citronnelle gingembre*
- La ballotine de poulet fermier,** 24€  
*pommes de terre fondantes, champignons, purée d'ail et jus rôti*
- La pièce du boucher,** 25€  
*croustillant de pommes de terre à l'Ossau Iraty, potimarron et sauce marchand de vin*

# DESSERTS

- La crème brûlée,** 10€  
*à la fève de tonka*
- Le pain d'épice et la mandarine,** 10€  
*délice mandarine aux saveurs pain d'épice*
- L'exotique,** 10€  
 *fines lamelles de mangue sur financier coco*
- L'entremet à l'ananas,** 10€  
*douceur ananas gingembre, ananas caramélisé et chips*
- Le choco café,** 10€  
*sphère chocolat noir, crémeux lait et café, comme un tiramisu*
- Le café gourmand,** 10€  
*balle de golf à la poire fleur d'oranger et revisite de nos desserts*

# A PARTAGER

*ou pas...*

<b>Croustillant de poulet maison</b>	12€
<b>Ossau-Iraty</b>	13€
<b>Ossau-Iraty / Jambon de Bayonne</b>	16€

## MENU CLUB

*Servi uniquement au déjeuner*

<b>Entrée du jour et plat du jour</b>	29€
<b>Plat du jour et dessert à la carte</b>	29€
<b>Entrée du jour, plat du jour et dessert à la carte</b>	34€

## LES INCONTOURNABLES

*Servis uniquement au déjeuner*

<b>La petite salade César</b>	11€
<b>L'omelette (jambon / fromage / mixte)</b>	14€
<b>Le tartare de boeuf</b>	16€
<b>Les pates du golfeur (penne, œuf parfait, jambon blanc et crème de muscade)</b>	16€
<b>La grande salade César</b>	18€
<b>Le burger du chef</b>	20€

## MENU ENFANT

*Jusqu'à 10 ans*

<b>Boisson, plat et dessert</b>	15€
---------------------------------	-----

## A SAVOIR

Tous nos plats sont préparés à partir de produits bruts et transformés sur place.  
Nos desserts sont fait maison par notre Cheffe pâtissière Delphine.

Le foie gras et le magret de canard sont en IGP Sud Ouest  
Les gambas nous proviennent du sud ouest de l'atlantique  
Les Saint Jacques proviennent des côtes atlantiques  
Le cabillaud Skrei est pêché en Norvège  
Le poulet est Français Label Rouge  
L'épaule d'agneau est Irlandaise

Nos poissons sont issus d'une pêche responsable

