

« Les Coups Gagnants... »

BIRDIE 19 €

Suggestion du jour et Café

Dish of the day and Coffee

EAGLE 29 €

Entrée au choix sur notre carte et Suggestion du jour

Starter at your choice from the Menu and Dish of the day

Ou/Or

Suggestion du jour et Dessert au choix sur notre carte

Dish of the day and Dessert at your choice from the menu

ALBATROS 39 €

Entrée au choix sur notre carte

Starter at your choice from the Menu

Suggestion du jour

Dish of the day

Dessert au choix sur notre carte

Dessert at your choice from the Menu

Entrées / Starters

Minestrone de légumes de l'arrière-pays <i>Vegetables minestrone</i>	15 €
Planche de charcuterie Ibérique Jambon Cebo, Chorizo et Lomo <i>Cold cuts selection with Cebo cured ham, Chorizo and Lomo</i>	20 €
Saumon fumé, blinis et crème légère acidulée <i>Smoked salmon, blinis and light whipped cream</i>	19 €
Planche de charcuterie Ibérique Jambon Serrano, Chorizo, Lomo <i>Cold cuts selection with Serrano ham, Chorizo and Lomo</i>	19 €
Salade romaine, sauce Caesar <i>Romaine salad, Caesar salad</i> À l'avocat / <i>with avocado</i> Au blanc de poulet grille / <i>with grilled chicken breast</i>	16 € 19 €
Salade Niçoise Mesclun, tomate, poivrons, concombre, radis, thon, anchois, œuf dur, olives <i>Niçoise salad with mixed salad leaves, tomato, sweet bell pepper, cucumber, radish, tuna, anchovies, boiled egg, olives</i>	18 €
Salade Fermière Salade frisée à l'œuf poché et champignons, aiguillettes de volaille, vinaigrette au jus <i>Curled salad with poached egg, mushrooms, thin chicken fillet, vinaigrette sauce</i>	17 €
Tartare de thon au citron vert, gingembre et huile de sésame <i>Tuna tartare with lime, ginger and sesame oil</i>	21 €

Plats / Dishes

Tartare de bœuf	23 €
Pommes frites et salade <i>Beef tartare with French fries and salad</i>	
Calamar à la plancha et légumes croquants aux senteurs d'Asie	22 €
<i>Squids "à la plancha" and crunchy vegetables with Asia flavours</i>	
Saumon d'Ecosse au basilic	27 €
Asperges vertes et marinade croquante de légumes <i>Scottish salmon with basil, green asparagus and crunchy vegetables marinade</i>	
Suprême de volaille fermière en grémolata	25 €
Gnocchis de pomme de terre et courgettes au basilic <i>Gremolata-style chicken breast with gnocchis and zucchini with basil</i>	
Bœuf Black Angus Steak taillé dans le paleron puis grillé, sauce Béarnaise	29 €
Pommes frites et haricots verts <i>Black Angus beef steak, grilled, with Béarnaise sauce, French fries and green beans</i>	
Traditionnel Hamburger ou Cheeseburger	23 €
Pain aux graines de sésame, steak de bœuf, laitue, tomate et oignon Servi avec pommes allumettes et salade mesclun <i>Hamburger or Cheeseburger, bread with sesame, beef steak, lettuce, tomato, onion, Served with French fries and mixed salad leaves</i>	

Terre Blanche et ses fournisseurs s'engagent et garantissent la provenance de toutes leurs viandes :
Origine bovine : France - Allemagne – USA - Australie
Terre Blanche and its suppliers undertake and guarantee the origin of all their meats:
Beef: France – Germany – USA - Australia

Les pâtes comme vous les aimez... / *Pasta to your liking*

Spaghetti Ou Penne

Au pesto : basilic, ail, pignon, parmesan et huile d'olive 17 €
With pesto: basil, garlic, pine seed, Parmesan cheese and olive oil

Sauce à la Carbonara 19 €
Carbonara sauce

A la Puttanesca : tomate, anchois, câpres et olives 19 €
Puttanesca sauce: tomato, anchovies, capers and olives

Risotto 21 €
A la Milanaise / Milanese-style risotto
Aux légumes printaniers / Risotto with vegetables

Carte Enfant / *Kid Menu*

Mini penne ou coquillette au choix 9 €
Mini penne or coquillette pasta of your choice

- Sauce Bolognaise / *with Bolognese sauce*
- Jambon fromage / *with ham and cheese*
- Sauce Napolitaine / *with Neapolitan sauce*

Nuggets 9 €

- Poulet / *Chicken*
- Poisson / *Fish*

Saumon frais 15 €
Fresh salmon

Avec un accompagnement au choix : pomme mousseline, pomme allumettes ou légumes de saison

With one side of your choice : lightly whipped potato purée, French fries or seasonal vegetables

Glace ou sorbet 3.50 €
Ice cream or sorbet

Sur le Pouce / Snacks

Club Sandwich au poulet et bacon grillé 20 €

Pommes allumettes et salade mesclun

Club Sandwich with chicken and bacon, French fries, mixed leaves salad

Club Sandwich au saumon fumé 25 €

Pommes allumettes et salade mesclun

Club Sandwich with smoked salmon, French fries, mixed leaves salad

Panini au pistou provençal

Accompagnement pommes allumettes et salade mesclun

Panini with Provençal Pesto, French fries mixed leaves salad

- Tomate mozzarella / *tomato, mozzarella cheese* 15 €

- Poulet, tomate mozzarella / *chicken, tomato, mozzarella cheese* 17 €

- Jambon cru, tomate mozzarella / *cured ham, tomato and mozzarella cheese* 19 €

Omelette du Golfeur

Pommes allumettes et salade mesclun

Golfer's omelet, French fries, mixed leaves salad

- Nature / *Plain* 15 €

- Tomates, herbes ou fromage / *with tomatoes, herbs or cheese* 17 €

- Fines herbes / *garden herbs* 17 €

- Jambon et fromage / *with ham and cheese* 19 €

Sélection de fromages affinés du moment 11 €

Accompagnement salade mesclun

Selection of matured cheeses, mixed leaves salad

Desserts / *Desserts*

Savarin	10 €
Imbibé au rhum, compoté de fruits exotiques et Chantilly légère <i>Savarin cake with rum, stewed exotics fruits and light Chantilly cream</i>	
Tarte Tatin	10 €
Aux pommes caramélisées et glace vanille de Bourbon <i>Apple Tarte Tatin with caramelized apples and Bourbon vanilla ice cream</i>	
Sablé basque	10 €
Garni de crème cuite, marmelade d'orange amère de Tanneron et glace café <i>Basque shortbread with cream, Orange from Tanneron marmelade and coffee ice cream</i>	
Minestrone de fruits frais	10 €
<i>Fresh fruit minestrone salad</i>	
Sélection de glaces et sorbets « Maison » (3 parfums au choix)	10 €
Glaces : vanille, chocolat Sorbets : fraise, framboise, citron <i>Selection of homemade ice cream and sorbet (choice of 3): Ice cream: vanilla, chocolate Sorbet: strawberry, raspberry, lemon</i>	
Café Gourmand au chocolat	10 €
<i>Coffee and a selection of chocolate petits fours</i>	

BOISSONS NON ALCOOLISÉES – SOFT DRINKS

Jus de fruits frais- *Fresh Fruit Juices* **25 cl**
Orange, Pamplemousse, Citron - *Orange, Grapefruit, Lemon* 7€

Jus & Nectars - *Fruit Juices* **25 cl**
Jus d'Ananas, Pomme, Orange, Pamplemousse et Tomate 5 €
Pineapple, Apple, Orange, Grapefruit, Tomato

Sodas – *Soft Drinks*

Limonade 5 €
Diabolo (Lemonade with syrup) 5.5 €
Pinte Diabolo 50 cl 7 €
Orangina 5.5 €
Schweppes Indian Tonic 5.5 €
Ice Tea Pêche 5.5 €
Coca Cola, Light, Zéro 33 cl 5.5 €
Sirop à l'eau 25cl- *Syrup* 2.5 €

EAUX MINÉRALES – MINERAL WATERS

Eaux Plates – *Still Waters* **100 cl**
Vittel 7 €
Evian 7 €

Eaux Gazeuses – *Sparkling Waters*
Badoit 7 €
Perrier (Fines bulles) 7 €

Eaux Plates – *Still Waters* **50 cl**
Vittel 5 €
Evian 5 €

Eaux Gazeuses – *Sparkling Waters*
Badoit 5 €
Perrier (Fines bulles) 5 €
Perrier 33 cl 4.50 €

BOISSONS A EMPORTER – TAKE AWAY DRINKS **50 cl**

En bouteilles plastique et cannettes – *In plastic bottles and cans*

Vittel 4 €
Nestea Pêche 6 €
Orangina 6 €
Coca Cola, Light, Zéro 6 €
Powerade 7 €
Heineken ou Kronembourg 1664 5°(33cl) 6 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération – Drink responsibly

BIERES PRESSION HEINEKEN / DRAFT BEERS

Galopin 12.5cl	4 €
Un Demi 25cl	5 €
Panaché 25cl	5 €
Pinte 50cl	9 €
Pinte Panaché 50cl	9 €
Monaco 25cl	8 €
Supplément sirop - <i>With syrup</i>	1 €

BIERES BOUTEILLES

Heineken 5° 33cl	7 €
Kronembourg 1664 5.5° 33 cl	7 €
Bukler sans alcool 25 cl	6 €

VINS AU VERRE / WINES BY THE GLASS **12 cl**

Champagne Deutz Brut Classic	16 €
Duval Leroy Rosé Prestige	20 €

Vin blanc / White wine **15 cl**

Sancerre « La Mercy-Dieu », Domaine Bailly Reverdy, Loire 2014/15	10 €
Château La Martinette, Lorgues 2015	11 €
Chablis « Saint Pierre », Domaine J&S Dauvissat, Bourgogne 2015	12 €
Château Minuty « Blanc et Or », Côtes de Provence 2016	13 €

Vin rosé / Rosé wine **15 cl**

Ikon, Château Hermitage Saint Martin, Côtes de Provence 2015	10 €
Château La Martinette, Lorgues 2015	11 €
Château Minuty « Rose et Or », Côtes de Provence 2016	13 €

Vin rouge / Red wine **15 cl**

Domaine des Roches Blanches, Coteaux Varois, Pontevés, 2012	10 €
Château La Martinette, Lorgues 2014	11 €
Château Minuty, « Rouge et Or », Côtes de Provence 2014/15	13 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération – Drink responsibly

CHAMPAGNES **75 cl**

Champagne Deutz Brut Classic	98 €
Duval Leroy Rosé Prestige	120 €

VINS DEMI BOUTEILLE / WINE HALF BOTTLES **50cl**

Château Minuty, Cuvée Prestige, Côtes de Provence 2015 Blanc – <i>White</i>	30 €
Château Minuty, Cuvée Prestige, Côtes de Provence 2015 Rosé – <i>Rosé</i>	30 €
Château Minuty, Cuvée Prestige, Côtes de Provence 2015 Rouge – <i>Red</i>	30 €

VINS BLANCS / WHITE WINES **75cl**

Sancerre « La Mercy-Dieu », Domaine Bailly Reverdy, Loire 2014/15	45 €
Château La Martinette, Lorgues 2015	52 €
Chablis « Saint Pierre », Domaine J&S Dauvissat, Bourgogne 2015	55 €
Château Minuty « Blanc et Or », Côtes de Provence 2016	68 €

VINS ROSÉS / ROSÉ WINES **75cl**

Ikon, Château Hermitage Saint Martin, Côtes de Provence 2015	49 €
Château La Martinette, Lorgues 2015	52 €
Château d'Esclans « Whispering Angel » Côtes de Provence 2015	55 €
Château Minuty « Rose et Or » Côtes de Provence 2016	68 €

	150cl
Château Minuty, Cuvée « Rose et Or » Côtes de Provence 2015	125 €

VINS ROUGES / RED WINES **75cl**

Domaine des Roches Blanches, Coteaux Varois, Pontevés, 2012	45 €
Château La Martinette, Lorgues 2014	52 €
Château Minuty, « Rouge et Or » Côtes de Provence 2014/15	68 €
Ikon, Château Hermitage Saint Martin, Côtes de Provence 2013	70 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération – Drink responsibly

COCKTAILS CLASSIQUES

Americano 8cl Campari, Martini rouge <i>Campari, red Martini</i>	12 €
Caipirinha 8cl Cachaça, citron vert, sucre roux <i>Cachaça, lime, brown sugar</i>	16 €
Margarita 8cl Tequila, Cointreau, jus de citron vert <i>Tequila, Cointreau, lime juice</i>	14 €
Gin Fizz 20cl Gin, jus de citron, sirop de sucre, Perrier <i>Gin, lemon juice, sugar syrup, Perrier</i>	14 €
Bloody Mary 20cl Vodka, jus de tomate, assaisonnement <i>Vodka, tomato juice, seasoning</i>	14 €
Mojito 20cl Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Perrier <i>Rum, lime juice, brown sugar, fresh mint, Perrier</i>	14 €
Pina Colada 20cl Rhum, crème de coco, jus d'ananas <i>Rum, coconut cream, pineapple juice</i>	12 €
Mojito Royal 20cl Champagne, Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche <i>Champagne, Rum, lime juice, brown sugar, fresh mint,</i>	21 €
Terre Blanche 12cl Champagne, gin, jus de citron <i>Champagne, gin, lemon juice</i>	18 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération – Drink responsibly

COCKTAILS SANS ALCOOL / ALCOHOL FREE COCKTAILS

Coconut Kiss 20cl	9 €
Jus d'ananas, crème de coco <i>Pineapple juice, coconut cream</i>	
Sportsman 20cl	9 €
Jus d'orange, jus ananas, jus de citron, sirop de grenadine <i>Orange juice, pineapple juice, lemon juice, grenadine syrup</i>	
Chantaco 20cl	9 €
Jus d'orange, jus pamplemousse, jus citron, sirop de fraise <i>Orange juice, grapefruit juice, lemon juice, strawberry syrup</i>	
Virgin Mary 20cl	9 €
Jus de tomate, assaisonnement <i>Tomato juice, seasoning</i>	
Virgin Mojito 20cl	9 €
Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Perrier <i>Lime juice, fresh mint, brown sugar, Perrier</i>	
Virgin Mojito Ananas 20cl	9 €
Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, jus ananas, limonade <i>Lime juice, fresh mint, brown sugar, pineapple juice, limonade</i>	
Café Frappé 20cl	9 €
Café, sirop de canne, lait <i>Coffee, sugar cane syrup, milk</i>	
Machin 25cl	6 €
Pinte Machin 50cl	11 €
Schweppes, jus d'orange <i>Schweppes, orange juice</i>	
Chose 25cl	6 €
Pinte Chose 50cl	11 €
Schweppes, jus pamplemousse <i>Schweppes, grapefruit juice</i>	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération – Drink responsibly

ALCOOLS – ALCOHOLS

ANISES	4cl
Pastis 51, Ricard 45°	7 €
VERMOUTHS	5cl
Martini <i>Bianco, Rosso</i> 16°	7 €
Campari 25°	7 €
PORTO	7cl
Porto 20°	10 €
Porto blanc 19.5°	8 €
GIN	5cl
Gordon's 40°	11 €
Tanqueray N°10 40°	12 €
Bombay Sapphire 40°	16 €
TEQUILA	5cl
José Cuervo Silver 40°	9 €
CACHACA	5cl
Leblon 40°	11 €
VODKA	5cl
Absolut 40°	11 €
Smirnoff	14 €
RHUM	5cl
Havana club 3ans 45°	11 €
Bacardi Superior 40°	11 €
The Kraken 40°	14 €
WHISKIES SINGLE MALT	5cl
Cragganmore 12 ans 40°	16 €
Oban 14 ans 43°	18 €
WHISKIES U.S.	
Jack Daniel's 40°	14 €
WHISKIES BLENDED	
Johnny Walker Red Label 40°	11 €
Chivas Regal 40°	15 €
Talisker 10ans 45.8°	15 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération – Drink responsibly

Prix nets en Euros – Net prices in Euros
Détail des allergènes disponible sur demande – Allergens details available upon request

DIGESTIFS

LIQUEURS ET CREMES

	5cl
Pimm's 25°	8 €
Cointreau 40°	12 €
Grand Marnier 40°	12 €
Baileys 17°	12 €
Limoncello 30°	12 €
Get 27 21°	12 €
Get 31 24°	12 €
Fernet Branca 40°	12 €

EAUX DE VIES

	5cl
Poire Williams 45°	14 €
Vieille prune 45°	14 €

ARMAGNAC-GRAPPA-CALVADOS

Armagnac 40°	14 €
Grappa 40°	12 €
Calvados 41°	12 €

COGNAC

Remy Martin VSOP 40°	15 €
Hennessy Fine Cognac 40°	15 €
Hennessy XO 40°	45 €

BOISSONS CHAUDES / *HOT DRINKS*

Expresso, Noisette : Grande Réserve et Grande Réserve décaféiné	3 €
Café américain	4 €
Thé Vert, Menthe, Earl Grey, Darjeeling, English Breakfast	4 €
Infusion Camomille, Verveine, Tilleul	4 €
Double expresso	6 €
Café au lait	6 €
Cappuccino	6 €
Chocolat chaud	6 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération – Drink responsibly