



# MENU

## d'hiver

# Le tee de depart

*entrées* 🍷

**GNOCCHI CRÉMEUX GORGONZOLA ET NOIX,**  
CHIPS DE JAMBON DE PAYS, ROQUETTE 13

**FEUILLETÉ CROUSTILLANT AU CHÈVRE FRAIS,**  
CONFITURE DE BUTTERNUT MAISON, SALADE, TOMATES CERISES 11

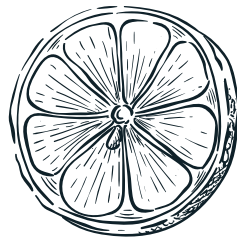
**VELOUTÉ ORIENTAL DE CHOUX-FLEURS ET LAIT DE COCO**  
PARFUMÉ AUX ÉPICES DOUCES 8



**ESCARGOTS DE BOURGOGNE À LA PERSILLADE 11**

# Le fairway

*plats*



**LE CHALET BURGER À LA RACLETTE DE SAVOIE**

PAIN BRIOCHÉ, BŒUF CHAROLAIS, FROMAGE À RACLETTE, CORNICHONS, CONFIT D'OIGNON, POITRINE FUMÉE CROUSTILLANTE, SAUCE BLANCHE AUX FINES HERBES ET ÉCHALOTE ET FRITES MAISON 19



SAVOUREZ AVEC UN ROUGE, BELLE ÉMILIE

**CUISSE DE POULET FERMIER AUX ORANGES ET FENOUIL RÔTIS,**

JUS PARFUMÉ À L'ANIS ET MOUTARDE À L'ANCIENNE, MOUSSELINE DE PATATE DOUCE 21  
SAVOUREZ AVEC UN ROUGE, MARSANNAY

**RISOTTO SAFRANÉ AUX TRÉSORS DE LA MER**

SAUMON ET CREVETTES GRILLÉS, CALAMARS, PETITS POIS, DÉS DE CHORIZO, BISQUE DE CREVETTES 23



SAVOUREZ AVEC UN BLANC, 1612

**BRUSCHETTA VEGGIE**

FONDUE DE CHAMPIGNONS AUX OIGNONS, FROMAGE FONDANT, SAUCE TOMATE, SALADE 16



SAVOUREZ AVEC UN ROSÉ, LA BELLE ÉMILIE



**JOUE DE BŒUF ULTRA FONDANTE**

SAUCE ONCTUEUSE, FUSILLI FORESTIÈRES 24



SAVOUREZ AVEC UN ROUGE, CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

**SALADE CRISPY CÉSAR DU TEE TIME**

SALADE, AIGUILLETES DE POULET PANÉS, POITRINE GRILLÉE, TOMATES CERISES, COPEAUX DE PARMESAN, CROUTONS 19



SAVOUREZ AVEC UN BLANC, L'ORIGINE

# Le putt final

## desserts

**TATIN DE GRAND - MÈRE FONDANTE ET DORÉE,**  
CRÈME FRAÎCHE ONCTUEUSE **10**

**PAVLOVA EXOTIQUE AUX FRUITS TROPICAUX,**  
MÉRINGUE, MANGUE, ANANAS, KIWI, SORBET PASSION  
ET CHANTILLY VANILLÉE **12**

**COULANT INTENSE AU CHOCOLAT,**  
CŒUR PRALINÉ AMANDES NOISETTES ET CARAMEL,  
CHANTILLY LÉGÈRE AU PRALINÉ, NOISETTES TORRÉFIÉES **11**

**FINANCIER AU MIEL DU GOLF,**  
CRÉMEUX CITRON ET CHANTILLY GOURMANDE, CROQUANT AU MIEL **10**

**CAFÉ OU THÉ GOURMAND**  
ASSORTIMENT DE DESSERTS EN MIGNARDISES **12**

**CHAMPAGNE GOURMAND**  
ASSORTIMENT DE DESSERTS EN MIGNARDISES **18**

**ASSIETTE DE 3 FROMAGES AOP**  
CHÈVRE CENDRÉ, MORBIER, BRIE DE MEAUX **12**

**Jeunes**  
*swingers\**

\* jusqu'à 11 ans

**STEAK HACHÉ OU POISSON PANÉ,**  
FRITES OU PÂTES

OU PÂTES À LA BOLOGNAISE

2 BOULES DE GLACE

SIROP À L'EAU OU DIABOLO

**12**

# Aperitifs



COUPE DE CHAMPAGNE	12,5 cl	<b>9€</b>
COUPE DE CHAMPAGNE RUIENART	12,5 cl	<b>15€</b>
RICARD, PASTIS 51	2 cl	<b>5€</b>
MARTINI ET PORTO ROUGE, BLANC	4 cl	<b>5€</b>
KIR	12,5 cl	<b>5€</b>
KIR ROYAL	12,5 cl	<b>10€</b>
CHIVAS 12 ANS	4 cl	<b>9€</b>
JACK DANIEL'S	4 cl	<b>9€</b>
ABERLOUR	4 cl	<b>10€</b>
LAGAVULIN	4 cl	<b>12€</b>
DIPLOMATICO	4 cl	<b>12€</b>
HAVANA 3 ANS	4 cl	<b>8€</b>
GET 27 OU GET 31	4 cl	<b>5€</b>
COGNAC	4 cl	<b>7€</b>
BÉAVI, LIQUEUR ARTISANALE DE FLEUR DE SUREAU DE LA BRIE	4 cl	<b>8€</b>

# Bières

ASAHI PRESSION	25 cl	<b>3,80€</b>
ASAHI PRESSION	50 cl	<b>7€</b>
ABBAYE DE SAINT-STEFANUS PRESSION	25 cl	<b>4,30€</b>
ABBAYE DE SAINT-STEFANUS PRESSION	50 cl	<b>8€</b>
BIÈRE BRIARDE	33 cl	<b>5,50€</b>
PANACHÉ	25 cl	<b>3,40€</b>
PANACHÉ	50 cl	<b>6€</b>
MONACO	25 cl	<b>3,50€</b>
MONACO	50 cl	<b>6,10€</b>
PICON BIÈRE	25 cl	<b>4,30€</b>
PICON BIÈRE	50 cl	<b>7,50€</b>

# Vins rouges

## bouteille



### BOURGOGNE

MERCUREY	CHÂTEAU D'ESTROYES 2021	49€
HAUTES CÔTES DE BEAUNE	DOMAINE BILLARD 2021	39€
ALOXE-CORTON	LOUIS LATOUR 2018	76€
CHASSAGNE-MONTRACHET	LOUIS LATOUR 2021	89€

### VAL DE LOIRE

SANCERRE	PASCAL JOLIVET 2021	42€
----------	---------------------	-----

### BORDELAIS

SAINT-ESTÈPHE	CHÂTEAU HAUT MARBUZET 2019	85€
SAINT-EMILION GRAND CRU	BARRAIL-LAMARZELLE 2013	54€
POMEROL	CARILLON DE ROUGET 2018	74€
CÔTE DE CASTILLON	CHÂTEAU LA PERRIERE 2020	28€

### VALLÉE DU RHONE

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	LES GRANIÈRES 2019	59€
BELLE EMILIE	CELLIER DES CHARTREUX 2021	19€
CHAMASUTRA	CELLIER DES CHARTREUX 2021	26€
ORCA VIELLE VIGNES	MARRENON 2021	29€



### VINS ETRANGERS

ARGENTINE	CLOS DE LOS SIETE 2020 (ALLOCATION)	38€
CALIFORNIE	OPTIMUS 2019	89€

### NOS VINS D'EXCEPTION

CHAMBERTIN GRAND CRU	«CUVÉE HÉRITIERS LATOUR» 2022	330€
CHÂTEAU CORTON GRANCEY	GRAND CRU 2022	190€
ROMANÉE SAINT VIVANT	GRAND CRU «LES QUATRE JOURNAUX» 2022	660€

# Vins rosés

*bouteille*

PAYS D'OC ET GARD

BELLE EMILIE

*CELLIER DES CHARTREUX 2021*

**19€**

LA NUIT, TOUS LES CHATS SONT GRIS

*CELLIER DES CHARTREUX 2021*

**25€**

MINUTY PRESTIGE

*CÔTES DE PROVENCE 2022*

**38€**



ARGALI

*PUECH HAUT IGP OC 2022*

**36€**

# Vins blancs

## bouteille



### BOURGOGNE

POUILLY-FUISSÉ VIELLES VIGNES	VINCENT GIRARDIN 2017-2018	<b>47€</b>
MEURSAULT	LOUIS LATOUR 2021	<b>79€</b>
MACON-LUGNY	LES GENIÈVRES 2022	<b>36€</b>
PERNAND-VERGELESSES 1ER CRU	«EN CARADEUX» 2022	<b>90€</b>

### ALSACE

RIESLING ESPRIT LIBRE (BIO)	CHRISTOPHE MITTNACHT 2020-21	<b>28€</b>
-----------------------------	------------------------------	------------

### VALLÉE DU RHONE

CONDRIEU	LES VINS DE VIENNE 2021	<b>68€</b>
ORIGINE	CELLIER DES CHARTREUX 2021	<b>33€</b>
1612 VIOGNIER	CELLIER DES CHARTREUX 2021	<b>29€</b>
BELLE EMILIE	CELLIER DES CHARTREUX 2021	<b>19€</b>



### VAL DE LOIRE

POUILLY FUMÉ	VIEILLES VIGNES DOMAINE CHAMPEAU	<b>44€</b>
MENETOU-SALON	DOMAINE DIONET 2021	<b>32€</b>

### BORDELAIS

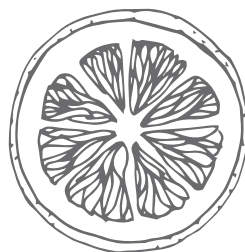
BORDEAUX	CHÂTEAU DE RICAUD 2021	<b>26€</b>
----------	------------------------	------------

### NOS VINS D'EXCEPTION

CORTON CHARLEMAGNE	GRAND CRU 2022	<b>790€</b>
CHEVALIER MONTRACHET	GRAND CRU «LES DEMOISELLES» 2022	<b>430€</b>

# Softs

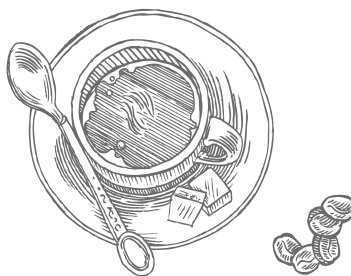
*et jus*



SAN PELLEGRINO	50 cl	<b>3,70€</b>
SAN PELLEGRINO	100 cl	<b>6,50€</b>
VITTEL	50 cl	<b>3,70€</b>
VITTEL	100 cl	<b>6,50€</b>
BOISSONS GAZEUSES	33 cl	<b>3,80€</b>
COCA-COLA / ZERO, ICE TEA (25CL), PERRIER, ORANGINA, SCHWEPPES		
JUS DE FRUITS GRANINI	25 cl	<b>3,80€</b>
SIROP À L'EAU	25 cl	<b>2€</b>
DIABOLO	25 cl	<b>3€</b>
LIMONADE	25 cl	<b>2,50€</b>

# Boissons

*chaudes*



CAFÉ EXPRESSO VERGNANO	<b>2,50€</b>
CAFÉ NOISETTE	<b>2,60€</b>
DOUBLE CAFÉ	<b>4,00€</b>
CAFÉ CRÈME	<b>4,20€</b>
CHOCOLAT CHAUD	<b>4,00€</b>
THÉ, INFUSION PALAIS DES THÉS	<b>4,00€</b>
CAPPUCCINO	<b>4,50€</b>



# Nos vins

*au verre*

## BLANCS

	MEURSAULT	LOUIS LATOUR 2021	<b>13€</b>
	BELLE EMILIE	GARD - CELLIER DES CHARTREUX 2021	<b>5€</b>
	1612 VIOGNIER	GARD - CELLIER DES CHARTREUX 2021	<b>7€</b>
	ORIGINE	CHARDONNAY - GARD - CELLIER 2021	<b>7€</b>



## ROUGE

	BELLE EMILIE	GARD - CELLIER DES CHARTREUX 2021	<b>5€</b>
	CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	LES GRANIÈRES 2019	<b>12€</b>
	MARSANNAY	CÔTE DE NUIT 2022	<b>9€</b>



## ROSÉ

	BELLE EMILIE	GARD - CELLIER DES CHARTREUX 2021	<b>5€</b>
	LA NUIT, TOUS LES CHATS SONT GRIS	GARD - CELLIER DES CHARTREUX 2021	<b>6€</b>

# Champagne

*bouteille*

	"R" DE RUINART	<b>90€</b>
	"R" DE RUINART BLANC DE BLANC	<b>139€</b>
	EMMANUEL TASSIN BLANC DE BLANCS	<b>45€</b>
	HENRI FORT ROSÉ	<b>39€</b>
	THIÉNOT BRUT	<b>53€</b>
	ROEDERER - CRISTAL 2014	<b>390€</b>

