

## Les Vins Rouges

### Sud Ouest

Fronton château Cransac.....	19.00 €
Le Verre.....	3.30 €

### Beaujolais

Brouilly Domaine Duvernay.....	27.00 €
Le Verre.....	5.00 €

### Bordeaux

Marbec .....	26.00 €
Le Verre.....	5.00 €

### Languedoc-Roussillon

Minervois.....	22.00 €
Le Verre.....	4.30 €

### Provence

Côtes de Provence Château Barbanau Bio.....	31.00 €
Le Verre.....	5.20 €

### Vin étranger

Lambrusco.....	16.50 €
Le Verre.....	3,00 €

## Les Vins Blancs

### Sud Ouest

Gaillac Domaine de Labarthe 1ère côte.....	19.00 €
Le Verre.....	3.30 €

### Côte de Gascogne

Château Tariquet 1ère Grives (moelleux) .....	22.00 €
Le Verre.....	4.30 €

### Côte de Provence Bio

Château Barbanau 31.00 €	
Le Verre.....	5.20 €

## Les Vins Rosés

### Sud Ouest

Fronton Cransac .....	19.00 €
Le Verre.....	3.30 €

### Côte de Provence Bio

Château Barbanau.....	31.00 €
Le Verre.....	5.20 €

## Le Champagne

La bouteille 75 cl.....	49.00 €
-------------------------	---------

## Les Entrées / Starters

Mozzarella di buffala et sa grappe de tomates cocktail.....	9.80 €
Mozzarella di Buffalo cheese and tomatoes	
L'Assiette Grand Large : Salade verte, St Jacques , gambas, saumon fumé et tartare de tomates .....	13.80 €
Gambas and scallops, salad smoked salmon and tomato tartar	
Duo de tartare de saumon et brunoise de concombre, petit pot de crème fraîche à la menthe .....	10,60 €
Salmon tartar with cucumber, and mint cream	
Salade de légumes croquants et ses aiguillettes de canard au vinaigre balsamique fraise .....	11,90 €
Crunchy vegetables salad and duck fillet with strawberry balsamic dressing	
Carpaccio de bœuf Charolais, salade de jeunes pousses aux oignons et boule glacée de moutarde à l'ancienne .....	10.80 €
Beef Carpaccio with salad, onions and mustard ice cream	

## Le Coin Italien / Italian Corner

Tagliatelles ou pennes : Bolognaise ou Carbonara ou Roquefort .....	11.00 €
Tagliatelli or penne, Bolognaise or Carbonara or Roquefort cheese sauce	
Pasta aux légumes grillés du soleil .....	12.50 €
Vegetarian pasta (grilled vegetables)	

## La Terre / Meat

L'entrecôte 250 g.....	15.90 €
Grilled beef entrecôte	
L'incontournable tartare de boeuf.....	13.50 €
Tartar steak	
Veritable Hamburger maison (steak haché de bœuf, tomate, oignon, cheddar fondu et œuf au plat) .....	13.90 €
Beef hamburger with fried egg	
Poêlée de volaille fermière du Gers aux herbes de Provence.....	12.80 €
Poultry fillet grilled with Provence herbs	
Magret de canard entier, juste grillé.....	16.30 €
Grilled duck breast	

## Le Terroir / Regional Corner

Le véritable Cassoulet Toulousain .....	15.90 €
Home made cassoulet	

Tous nos plats sont accompagnés de 2 garnitures au choix : Frites, pâtes à l'huile d'olive, poêlée de légumes verts, purée ou salade verte  
Main courses are served with a choice of two garnishes : French fries, pasta with olive oil, green vegetables; mashed potatoes or salad

## Le Menu Enfant (jusqu'à 12 ans)

Steak haché ou saumon grillé	
Frites ou purée	
Petit dessert	
Sirop à l'eau.....	8.80 €

## La Mer / Fish

Belle seiche à la provençale.....	13.20 €
Roasted sepia with garlic sauce	
Gambas à la plancha en persillade (6 pièces).....	16.20 €
Grilled gambas	
Pavé de saumon Label Rouge grillé.....	14.10 €
Grilled Salmon	
Parillade de la mer (saumon, cabillaud, gambas et St jacques à la plancha) .....	18.40 €
Mixed fish: Salmon, swordfish, gambas and scallops	
Pavé de cabillaud à la plancha.....	16.90 €
Grilled swordfish	

## Les Petites faims / Snacks

Omelette Nature .....	7.40 €
Omelette	
Omelette Club (Fromage ou fines herbes ou champignons ou jambon).....	8.50 €
Omelette to your choice (cheese or herbs or mushrooms or ham)	
Œuf au plat, bacon et saucisses.....	8.30 €
Fried eggs with bacon and sausage	
Croque Madame .....	8.40 €
Home made ham and cheese sandwich with fried egg	
Belle tartine de jambon de pays gratinée et ses cubes de foie gras poêlé .....	9.90 €
Slice of bread with cured ham and pan fried Foie gras	

## Les suggestions du chef

### La cocotte du chef

Inspiration du chef  
Servie dans une véritable cocotte

### Le Grill

Viande ou poisson grillé

### La Grande Salade

Grande salade composée

### Les suggestions du jour

La formule complète ..... 16.50 €

Entrée du Jour + Plat du jour ..... 14.00 €

Plat du jour + dessert du jour..... 14.00 €

L'entrée du jour .....5.90 €  
Le plat du jour.....12.50 €  
Le dessert du jour .....4.50 €

## Les Apéritifs Alcoolisés

Kir (cassis, mûre, pêche ou violette) .....	3.50 €
Kir Royal.....	9.50 €
Coupe de Champagne.....	9.00 €
Ricard, Pastis .....	2.90 €
Martini Blanc ou rouge.....	3.50 €
Porto ou Muscat.....	3.90 €
Américano.....	7.50 €
Whisky JB.....	6.50 €
Gin, Vodka, Rhum .....	6.50 €
Whisky Jameson 12 ans .....	8.50 €
Supplément soda .....	1.50 €

## Les Bières Pression

	25cl	50cl
Paulaner	2.50 €	4.70 €
Heineken	2.90 €	5.60 €
Bière du mois	3.30 €	6.40 €

## Les jus de fruits et sodas

Jus de fruit.....	3.00 €
(Orange, mangue, ACE, Pamplemousse, Tomate, Pomme, Ananas, Exotique, Abricot)	
Coca-Cola .....	3.00 €
Coca-Cola light ou zéro.....	3.00 €
Nestea .....	3.00 €
Orangina.....	3.00 €
Schweppes .....	3.00 €
Schweppes agrume / lemon / ginger ale.....	3.00 €
Perrier.....	3.00 €
Powerade.....	3.50 €
7 up.....	3.00 €

## Les Eaux Minérales

	50cl	1l
Evian	2.80 €	3.60 €
Badoit	2.80 €	3.60 €
Eau de Perrier	2.80 €	3.60 €

## Les Desserts / Desserts

Trilogie de fromages régionaux (Cabécou, Roquefort et Ossau Iraty) .....	5.60 €
Regional cheese trilogy	
Faisselle issue de l'agriculture biologique aux fruits rouges.....	4.90 €
Cottage cheese with berries	
Fondant au chocolat Valhrona et sa boule de glace nutty.....	5.50 €
Chocolate cake with nutty ice cream	
Tarte fine à la pomme et sa boule de glace vanille.....	5.50 €
Apple pie with vanilla ice cream	
Coupe de fruits de saison.....	6.50 €
Fresh fruits salad	
Café Gourmand.....	7.90 €
Gourmet Coffee	

## Les Coupes de glace

Coupe 2 Boules.....	5.00 €
Coupe 3 Boules.....	6.50 €
Boule supplémentaire.....	1.50 €
Crème Chantilly .....	0.50 €
Sauce Chocolat - fraise - caramel ou mangue.....	0.50 €

## Les Boissons Chaudes

Café expresso.....	1.50 €
Double Café .....	2.70 €
Café au lait.....	2.90 €
Chocolat Chaud.....	3.00 €
Thé .....	2.50 €
Infusion.....	2.50 €
Cappucino.....	3.00 €
Irish Coffee.....	9.00 €

## Les Parfums glaces et sorbets

Glaces Artisanales « Glaces des Alpes »

Vanille, Rhum raisin, Chocolat, Caramel Beurre salé  
Citron vert, Fraise, Framboise, Poire, Thé vert à la menthe  
Ananas rôti, Banane marbrée, Irish coffee, Nuty.

## Les Digestifs

Cognac.....	8.50 €
Armagnac .....	8.50 €
Get 27.....	6.00 €
Eau de vie (poire ou prune) .....	8.50 €
Manzana.....	6.00 €

Ouvert tous les midis  
service de 12h00 à 15h30  
Jusqu'à 16h30 le week end

# Golf

# brasserie du