

La CARTE des VINS

| CHAMPAGNES                                              | 75 cl               |
|---------------------------------------------------------|---------------------|
| Jacquart Brut .....                                     | 83, <sup>00</sup> € |
| Laurent-Perrier Brut..... (37,5 cl) 69, <sup>00</sup> € | 98, <sup>00</sup> € |
| Jacquart Brut Rosé.....                                 | 92, <sup>00</sup> € |

| VINS PÉTILLANTS | 75 cl               |
|-----------------|---------------------|
| Prosecco .....  | 39, <sup>00</sup> € |

VINS AU VERRE / GLASS OF WINE 12 cl

| ROSÉ                                                              |                    |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Domaine Aujoux “Moment de plaisir”,<br>Pays d’Oc IGP .....        | 5, <sup>50</sup> € |
| Figuière, Méditerranée IGP .....                                  | 6, <sup>50</sup> € |
| Domaine de la Croix “Irrésistible”,<br>Côtes de Provence AOC..... | 7, <sup>50</sup> € |

| BLANC                                             |                    |
|---------------------------------------------------|--------------------|
| Secret de Lunès – Chardonnay, Pays d’Oc IGP ..... | 5, <sup>50</sup> € |
| Fortant “Viognier”, Pays d’Oc IGP.....            | 6, <sup>50</sup> € |
| Domaine Savary, Bourgogne, Chablis AOC .....      | 9, <sup>00</sup> € |

| ROUGE                                                     |                    |
|-----------------------------------------------------------|--------------------|
| Maison Ogier, 100% grenache, IGP méditerranée .....       | 5, <sup>50</sup> € |
| Terre de truffes, Ventoux AOP.....                        | 6, <sup>50</sup> € |
| Domaine Chapoutier “Deschants”,<br>Saint-Joseph AOP ..... | 9, <sup>00</sup> € |

VINS ROSÉS 50 cl 75 cl

| LANGUEDOC & ROUSSILLON                                     |                     |
|------------------------------------------------------------|---------------------|
| Pays d’Oc IGP, Domaine Aujoux<br>“Moment de plaisir” ..... | 25, <sup>00</sup> € |

| PROVENCE                                                           |                                               |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Figuière, Méditerranée IGP .....                                   | 26, <sup>00</sup> €                           |
| Côtes de Provence AOC,<br>Domaine de la Croix “Irrésistible” ..... | 34, <sup>00</sup> € ..... 45, <sup>00</sup> € |
| Côtes de Provence AOC,<br>Minuty “Cuvée Prestige” .....            | 39, <sup>00</sup> € ..... 59, <sup>00</sup> € |

VINS BLANCS 37,5 cl 75 cl

| BOURGOGNE                                                                   |                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Bourgogne-Aligoté AOC,<br>Domaine du Grison..... (2020) 23, <sup>00</sup> € | 35, <sup>00</sup> €                           |
| Mâcon-Villages AOC, Domaine du Grison .....                                 | 34, <sup>00</sup> €                           |
| Chablis AOC, Domaine Savary.....                                            | 31, <sup>00</sup> € ..... 62, <sup>00</sup> € |

| LANGUEDOC & ROUSSILLON                   | 37,5 cl | 75 cl               |
|------------------------------------------|---------|---------------------|
| Pays d’Oc IGP, Viognier, Fortant .....   |         | 34, <sup>00</sup> € |
| Pays d’Oc IGP, Chardonnay, Fortant ..... |         | 36, <sup>00</sup> € |

| LOIRE                                                        |                     |
|--------------------------------------------------------------|---------------------|
| Val de Loire IGP, Domaine Joseph Mellot,<br>Sauvignon .....  | 32, <sup>00</sup> € |
| Sancerre AOP, Domaine Joseph Mellot<br>“La Gravelière” ..... | 59, <sup>00</sup> € |

| SUISSE                                      |                     |
|---------------------------------------------|---------------------|
| Fechy AOC, Domaine Mont du Vieux Baron..... | 60, <sup>00</sup> € |

VINS ROUGES 37,5 cl 75 cl

| BORDEAUX                                              |                                               |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Côtes de Bourg AOP,<br>Château de Barbe.....          | 21, <sup>00</sup> € ..... 36, <sup>00</sup> € |
| Saint-Emillion Grand Cru AOP, Château Bellerose ..... | 67, <sup>00</sup> €                           |

| SUD-OUEST                                |                     |
|------------------------------------------|---------------------|
| Trenel, Côteaux Bourguignons AOP .....   | 34, <sup>00</sup> € |
| Cahors AOC, Malbec, Jean-Luc Baldès..... | 36, <sup>00</sup> € |

| BOURGOGNE                            |                     |
|--------------------------------------|---------------------|
| Mercurey AOC, Domaine Davanture..... | 62, <sup>00</sup> € |

| LANGUEDOC & ROUSSILLON                                                                                                                                             | 50 cl               | 75 cl               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------|
|  Pays D’Oc IGP, Domaine Cazes, “Le Canon<br>du Maréchal”, Syrah-Grenache..... | 21, <sup>00</sup> € | 34, <sup>00</sup> € |

| LOIRE                                                                                                                                                                     | 37,5 cl | 75 cl               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------------|
|  Saumur-Champigny AOC, Domaine Joseph Mellot,<br>“Le bois clair” Cabernet Franc..... |         | 45, <sup>00</sup> € |

| RHÔNE                                                     |                     |
|-----------------------------------------------------------|---------------------|
| Ventoux AOP, Terre de truffes .....                       | 29, <sup>00</sup> € |
| Côtes du Rhône AOP, Château Malijay .....                 | 32, <sup>00</sup> € |
| Saint-Joseph AOP, Domaine Chapoutier<br>“Deschants” ..... | 62, <sup>00</sup> € |

| EAUX MINÉRALES               | 50 cl              | 100 cl             |
|------------------------------|--------------------|--------------------|
| Vittel ; San-Pellegrino..... | 4, <sup>50</sup> € | 6, <sup>00</sup> € |



Carte



ENTRÉES / *STARTERS*

**Bruschetta au caviar d’aubergine et bresaola,**  
salade verte, sauce au soja, graines de sésame .....13,<sup>00</sup>€  
*Bruschetta with eggplant caviar and bresaola, green salad,*  
*soy sauce, sesame seeds*

**Ceviche de bar aux agrumes,** zestes de combawa .....15,<sup>00</sup>€  
*Sea bass ceviche with citrus and combawa zest*

**Tartare de bœuf à l’italienne,** tuiles de pain toasté .....16,<sup>00</sup>€  
*Italian-style beef tartare with toasted bread crisps*

**Déclinaison de tomates d’antan,** pastèque et  
mozzarella billes, vinaigrette au parfum de grenade....18,<sup>00</sup>€  
*Tomatoes, watermelon and mozzarella balls,*  
*with a pomegranate-infused vinaigrette*

PLATS / *MAIN DISHES*

**Ravioles de Romans " Mère Maury "**  
à la crème de morilles .....19,<sup>00</sup>€  
*‘Mère Maury’ ravioli from Romans, morel cream sauce*

**Risotto Arborio safrané** aux gambas .....24,<sup>00</sup>€  
*Saffron Arborio Risotto with Prawns*

**Pièce du boucher poêlée,** sauce vin rouge  
aux échalotes confites, pommes frites.....24,<sup>00</sup>€  
*Pan-seared butcher’s cut, red wine sauce with caramelized*  
*shallots, French fries*

**Filet de daurade grillé,**  
ratatouille maison au basilic, sauce Chimichuri..... 26,<sup>00</sup>€  
*Grilled sea bream fillet, homemade ratatouille with basil*  
*and chimichurri sauce*

**Pièce de veau fondante prise dans le quasi,**  
crèmeux de vitelottes, légumes de saison, jus corsé ... 27,<sup>00</sup>€  
*Tender veal loin, creamy vitelotte potatoes, seasonal vegetables,*  
*rich gravy*

FROMAGE & DESSERTS / *CHEESE & DESSERTS*

**L’assiette de nos alpages,**  
bouquet de salade à l’huile de noix.....14,<sup>00</sup>€  
*Cheeses from our mountains, green salad with walnut oil*

**Crème brûlée vanille** .....9,<sup>00</sup>€  
*Vanilla caramelized custard cream*

**Fondant chocolat,** boule de glace vanille Bourbon.....10,<sup>00</sup>€  
*Chocolate fondant, scoop of Bourbon vanilla ice cream*

**Tiramisu chocolat blanc-fraise** .....10,<sup>00</sup>€  
*White chocolate-strawberry tiramisu*

**Café ou thé “gourmand”** .....10,<sup>00</sup>€  
*Coffee or tea “gourmand”*

GLACES / *ICE CREAM*

3,00 €

5,80 €

8,50 €

**CRÈMES GLACÉES / *ICE CREAM* :**  
Vanille Bourbon ; Caramel au beurre et sel de Guérande ;  
Chocolat au lait ; Café 100% arabica ; Pistache de Sicile ;  
Rhum raisin ; Bulgare nature.  
*Bourbon vanilla ; Guerande salted butter caramel ;*  
*Milk chocolate ; Coffee 100% arabica ; Sicily pistachio ;*  
*Rum-raisin ; Bulgare.*

**SORBETS :**  
Citron jaune de Sicile ; Fraise ; Framboise ; Mangue ; Coco.  
*Sicily lemon ; Strawberry ; Raspberry ; Mango ; Coconut.*

MENU “ GOLF KIDS“ - 16 € -  
( Jusqu’à 12 ans / Up to 12 years old )

OU

Steack haché, frites et légumes de saison  
*Chopped steak, french fries and vegetables*

OU

Nuggets de poisson, frites et légumes  
de saison / *Fish nuggets, french fries and*  
*seasonal vegetables*

+

Tagliatelles, sauce Napolitaine ou au beurre  
*Tagliatelle Napolitana or butter sauce*

1 boule de glace ou la gourmandise du jour  
et 1 boisson  
*1 scoop of ice cream or the delice dessert of*  
*the day and 1 drink*

"SUR LE POUCE" de 12h à 16h 7j/7

**Omelette au choix,** frites, salade verte..... 15,<sup>00</sup>€  
(jambon blanc ou fromage râpé ou herbes fraîches)  
*Choice of omelet (ham or grated cheese or fresh herbs),*  
*french fries, green salad*

**Tagliatelles fraîches,** sauce au choix :  
Bolognaise, Napolitaine ou Crème de parmesan ..... 17,<sup>00</sup>€  
*(choice of sauce : Bolognese, Napolitan sauce, parmesan cream)*

**Salade César au poulet croustillant**..... 17,<sup>00</sup>€  
(salade romaine, croûtons de pain, filets d’anchois,  
copeaux de parmesan, sauce Caesar, filet de poulet croustillant)  
*Caesar salad with crispy chicken (romaine salad, croutons,*  
*anchovy fillets, parmesan shavings, Caesar sauce, crispy*  
*chicken fillet)*

**Fish & chips,** frites, salade verte et sauce tartare ..... 19,<sup>00</sup>€  
*Fish & chips, french fries, tartar sauce, green salad*

**Club sandwich poulet / *Chicken Club sandwich*** ..... 19,<sup>00</sup>€

**Tartare de bœuf charolais coupé au couteau**  
*Hand-cut Charolais beef tartare* ..... 21,<sup>00</sup>€

**Club sandwich saumon fumé,** frites, salade verte ..... 21,<sup>00</sup>€  
(pain de mie, mayonnaise, salade romaine, tomates, filet de poulet  
ou saumon fumé, œuf au plat)  
*Smoked salmon Club sandwich, french fries, green salad*  
*(toasted bread, mayonnaise, romaine salad, tomatoes, chicken*  
*breast or smoked salmon, egg)*

**Le Burger du Pavillon,** frites, salade verte ..... 21,<sup>00</sup>€  
(pain buns, steak haché 180 g, sauce burger,  
salade, oignons confits, tomate, cheddar rouge)  
*Pavillon’s burger, french fries, green salad (buns bread, chopped*  
*steak 180 g, burger sauce, stuffed onions, tomato, red cheddar)*

**Assiette de frites / *Portion of french fries*** ..... 5,<sup>00</sup>€

À TOUTES HEURES

**Le Fromage** (baguette traditionnelle, Comté, beurre) ..... 8,<sup>50</sup>€  
*Le Fromage (bread, Comté, butter)*

**Le Parisien** ..... 9,<sup>00</sup>€  
(baguette traditionnelle, jambon blanc, Comté, beurre, cornichons)  
*Le Parisien (bread, ham, Comté, butter, pickles)*

**Planche du charcutier** ..... 19,<sup>00</sup>€  
Jambon cru de pays, jambon blanc truffé, saucisson de  
Savoie, condiments, beurre.  
*Charcuterie board - Country cured ham, truffle cooked ham,*  
*Savoy sausage, pickles, butter*

**Planche du fromager** ..... 19,<sup>00</sup>€  
Comté du Jura, Morbier, Tomme de Savoie, fruits secs,  
beurre.  
*Cheeses board - selection of 3 regional cheeses, dried fruit,*  
*butter*

**Planche Mixte** ..... 19,<sup>00</sup>€  
Jambon de pays, saucisson de Savoie, sélection de 2  
fromages régionaux, condiments, beurre  
*Mixed board - ham, Savoy sausage, selection of 2 regional*  
*cheeses, pickles, butter*

Prix nets en euros. Carte des allergènes sur demande. Nos viandes sont certifiées d'origine hors pays sous embargo (naissance, élevage, abattage). La traçabilité de leur origine est à votre disposition auprès du responsable du restaurant (Décret 2002-1465 du 17/12/2002). Un panneau indiquant les pays d'origine, élevage et abattage de nos viandes est affiché dans le restaurant. Net prices in euros. Allergy card on demand. Our meat is certified as originating from embargo-free countries, where it was born, raised and slaughtered. Documents indicating tracability of origin can be obtained from the Restaurant Manager (Décret 2002-1465 du 17/12/2002). A sign indicating the countries of birth, raising and slaughter is displayed in the restaurant.