

La CARTE des VINS

CHAMPAGNES

	75 cl
Jacquart Brut	83, ⁰⁰ €
Laurent-Perrier Brut..... (37,5 cl) 69, ⁰⁰ €	98, ⁰⁰ €
Jacquart Brut Rosé.....	92, ⁰⁰ €

VINS PÉTILLANTS

	75 cl
Prosecco	39, ⁰⁰ €

VINS AU VERRE / GLASS OF WINE

ROSÉ

	12 cl
Domaine Aujoux "Moment de plaisir", Pays d'Oc IGP	5, ⁵⁰ €
Figuière, Méditerranée IGP	6, ⁵⁰ €
Domaine de la Croix "Irrésistible", Côtes de Provence AOC.....	7, ⁵⁰ €

BLANC

Secret de Lunès – Chardonnay, Pays d'Oc IGP	5, ⁵⁰ €
Fortant "Viognier", Pays d'Oc IGP.....	6, ⁵⁰ €
Domaine Savary, Bourgogne, Chablis AOC	9, ⁰⁰ €

ROUGE

Maison Ogier, 100% grenache, IGP méditerranée	5, ⁵⁰ €
Terre de truffes, Ventoux AOP.....	6, ⁵⁰ €
Domaine Chapoutier "Deschamps", Saint-Joseph AOP	9, ⁰⁰ €

VINS ROSÉS

	50 cl	75 cl
LANGUEDOC & ROUSSILLON Pays d'Oc IGP, Domaine Aujoux "Moment de plaisir"		25, ⁰⁰ €

PROVENCE

Figuière, Méditerranée IGP	26, ⁰⁰ €
Côtes de Provence AOC, Domaine de la Croix "Irrésistible"	34, ⁰⁰ € 45, ⁰⁰ €
Côtes de Provence AOC, Minuty "Cuvée Prestige"	39, ⁰⁰ € 59, ⁰⁰ €

VINS BLANCS

	37,5 cl	75 cl
BOURGOGNE Bourgogne-Aligoté AOC, Domaine du Grison..... (2020) 23, ⁰⁰ €		35, ⁰⁰ €
Mâcon-Villages AOC, Domaine du Grison		34, ⁰⁰ €
Chablis AOC, Domaine Savary.....		31, ⁰⁰ € 62, ⁰⁰ €

LANGUEDOC & ROUSSILLON

	37,5 cl	75 cl
Pays d'Oc IGP, Viognier, Fortant		34, ⁰⁰ €
Pays d'Oc IGP, Chardonnay, Fortant		36, ⁰⁰ €

LOIRE

Val de Loire IGP, Domaine Joseph Mellot, Sauvignon		32, ⁰⁰ €
Sancerre AOP, Domaine Joseph Mellot "La Gravelière"		59, ⁰⁰ €

SUISSE

Fechy AOC, Domaine Mont du Vieux Baron.....		60, ⁰⁰ €
---	--	---------------------

VINS ROUGES

	37,5 cl	75 cl
BORDEAUX Côtes de Bourg AOP, Château de Barbe.....	21, ⁰⁰ €	36, ⁰⁰ €
Saint-Emillion Grand Cru AOP, Château Bellerose		67, ⁰⁰ €

SUD-OUEST

Trenel, Côteaux Bourguignons AOP		34, ⁰⁰ €
Cahors AOC, Malbec, Jean-Luc Baldès.....		36, ⁰⁰ €

BOURGOGNE

Mercurey AOC, Domaine Davanture.....		62, ⁰⁰ €
--------------------------------------	--	---------------------

LANGUEDOC & ROUSSILLON

	50 cl	75 cl
 Pays D'Oc IGP, Domaine Cazes, "Le Canon du Maréchal", Syrah-Grenache.....	21, ⁰⁰ €	34, ⁰⁰ €

LOIRE

	37,5 cl	75 cl
 Saumur-Champigny AOC, Domaine Joseph Mellot, "Le bois clair" Cabernet Franc.....		45, ⁰⁰ €

RHÔNE

Ventoux AOP, Terre de truffes		29, ⁰⁰ €
Côtes du Rhône AOP, Château Malijay		32, ⁰⁰ €
Saint-Joseph AOP, Domaine Chapoutier "Deschamps"		62, ⁰⁰ €

EAUX MINÉRALES

	50 cl	100 cl
Vittel ; San-Pellegrino.....	4, ⁵⁰ €	6, ⁰⁰ €



Carte

Service de 12h à 14h.



ENTRÉES / *STARTERS*

Bruschetta à l’avocat et saumon gravlax parfumé à l’aneth , quelques feuilles de salade, vinaigrette aux agrumes.....	15, ⁰⁰ €
<i>Bruschetta with avocado and gravlax salmon flavoured with dill, salad, citrus vinaigrette</i>	
Déclinaison de tomates d’antan , burrata crémeuse au pesto " Tradition ", tuile de pain de seigle.....	16, ⁰⁰ €
<i>Tomatoes and creamy burrata, ‘Tradition’ pesto, rye bread crisp</i>	
Vitello tonnato aux caprons , copeaux de parmesan	17, ⁰⁰ €
<i>Marinated veal with caprons, shavings of Parmesan</i>	
Tataki de bœuf , salade de chou chinois aux saveurs d’Asie	18, ⁰⁰ €
<i>Beef tataki, Chinese cabbage salad with Asian flavours</i>	

PLATS / *MAIN DISHES*

Grosses ravioles aux champignons , sauce aux pleurotes	19, ⁰⁰ €
<i>Large mushroom ravioli with oyster mushroom sauce</i>	
Pavé de truite rose , sauce piquillos, lit d’épinards branches aux pignons torréfiés	24, ⁰⁰ €
<i>Fillet of pink trout, piquillo pepper sauce, leafy spinach with roasted pine nuts</i>	
Pièce de rumsteak grillée , sauce barbecue, pommes grenailles croustillantes, légumes d’été	26, ⁰⁰ €
<i>Grilled rump steak, barbecue sauce, crispy baby potatoes, summer vegetables</i>	
Filet de bar cuit à l’unilatérale , sauce vierge aux olives Taggiasche, légumes du soleil...	27, ⁰⁰ €
<i>Pan-seared sea bass fillet, olive oil sauce with Taggiasche olives, sun-ripened vegetables</i>	
Magret de canard rôti , jus doux à l’orange, crémeux de patates douces, légumes du moment	28, ⁰⁰ €
<i>Roasted duck breast, orange juice, creamy sweet potato purée, seasonal vegetables</i>	

FROMAGE & DESSERTS / *CHEESE & DESSERTS*

L’assiette de nos alpages , bouquet de salade à l’huile de noix.....	14, ⁰⁰ €
<i>Cheeses from our mountains, green salad with walnut oil</i>	
Crème brûlée vanille de Madagascar	9, ⁰⁰ €
<i>Vanilla caramelized custard cream</i>	
Panna cotta framboise	10, ⁰⁰ €
<i>Raspberry panna cotta</i>	
Tiramisu exotique	10, ⁰⁰ €
<i>Exotic tiramisu</i>	
Royal chocolat	12, ⁰⁰ €
<i>Chocolate cake</i>	
Café ou thé “gourmand”	10, ⁰⁰ €
<i>Coffee or tea “gourmand”</i>	

GLACES / *ICE CREAM*

CRÈMES GLACÉES / <i>ICE CREAM</i> : Vanille Bourbon ; Caramel au beurre et sel de Guérande ; Chocolat au lait ; Café 100% arabica ; Pistache de Sicile ; Rhum raisin ; Bulgare nature. <i>Bourbon vanilla ; Guerande salted butter caramel ; Milk chocolate ; Coffee 100% arabica ; Sicily pistachio ; Rum-raisin ; Bulgare.</i>	 3,00 €	 5,80 €	 8,50 €
SORBETS : Citron jaune de Sicile ; Fraise ; Framboise ; Mangue ; Coco. <i>Sicily lemon ; Strawberry ; Raspberry ; Mango ; Coconut.</i>			

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, ⁰⁰ €
(jambon blanc ou fromage râpé ou herbes fraîches) <i>Choice of omelet (ham or grated cheese or fresh herbs), french fries, green salad</i>	
Tagliatelles fraîches , sauce au choix : Bolognaise, Napolitaine ou Crème de parmesan.....	17, ⁰⁰ €
<i>(choice of sauce : Bolognese, Napolitan sauce, parmesan cream)</i>	
Salade César au poulet croustillant	17, ⁰⁰ €
(salade romaine, croûtons de pain, filets d’anchois, copeaux de parmesan, sauce Caesar, filet de poulet croustillant) <i>Caesar salad with crispy chicken (romaine salad, croutons, anchovy filets, parmesan shavings, Caesar sauce, crispy chicken fillet)</i>	

Fish & chips , frites, salade verte et sauce tartare	19, ⁰⁰ €
<i>Fish & chips, french fries, tartar sauce, green salad</i>	
Club sandwich poulet / <i>Chicken Club sandwich</i>	19, ⁰⁰ €
Tartare de bœuf charolais coupé au couteau <i>Hand-cut Charolais beef tartare</i>	21, ⁰⁰ €
Club sandwich saumon fumé , frites, salade verte	21, ⁰⁰ €
(pain de mie, mayonnaise, salade romaine, tomates, filet de poulet ou saumon fumé, œuf au plat) <i>Smoked salmon Club sandwich, french fries, green salad (toasted bread, mayonnaise, romaine salad, tomatoes, chicken breast or smoked salmon, egg)</i>	
Le Burger du Pavillon , frites, salade verte	21, ⁰⁰ €
(pain buns, steak haché 180 g, sauce burger, salade, oignons confits, tomate, cheddar rouge) <i>Pavillon’s burger, french fries, green salad (buns bread, chopped steak 180 g, burger sauce, stuffed onions, tomato, red cheddar)</i>	
Assiette de frites / <i>Portion of french fries</i>	5, ⁰⁰ €

À TOUTES HEURES

Le Fromage (baguette traditionnelle, Comté, beurre)	8, ⁵⁰ €
<i>Le Fromage (bread, Comté, butter)</i>	
Le Parisien	9, ⁰⁰ €
(baguette traditionnelle, jambon blanc, Comté, beurre, cornichons) <i>Le Parisien (bread, ham, Comté, butter, pickles)</i>	
Planche du charcutier	19, ⁰⁰ €
Jambon cru de pays, jambon blanc truffé, saucisson de Savoie, condiments, beurre. <i>Charcuterie board - Country cured ham, truffle cooked ham, Savoy sausage, pickles, butter</i>	
Planche du fromager	19, ⁰⁰ €
Comté du Jura, Morbier, Tomme de Savoie, fruits secs, beurre. <i>Cheeses board - selection of 3 regional cheeses, dried fruit, butter</i>	
Planche Mixte	19, ⁰⁰ €
Jambon de pays, saucisson de Savoie, sélection de 2 fromages régionaux, condiments, beurre <i>Mixed board - ham, Savoy sausage, selection of 2 regional cheeses, pickles, butter</i>	

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.