

La CARTE des VINS

CHAMPAGNES ET VINS PÉTILLANTS

75 cl

Prosecco	35, ⁰⁰ €
Jacquart Brut	79, ⁰⁰ €
Laurent-Perrier Brut	95, ⁰⁰ €
Jacquart Brut Rosé	89, ⁰⁰ €
Billecart Salmon rosé	280, ⁰⁰ €

VINS ROSÉS / ROSÉS WINES

50 cl 75 cl

LANGUEDOC & ROUSSILLON

2021 - Pays d'Oc IGP, Domaine Aujoux "Moment de plaisir"	17, ⁰⁰ € . 25, ⁰⁰ €
---	---

PROVENCE

2021 - Côtes de Provence AOC, Domaine de la Croix "Irrésistible"	30, ⁰⁰ € . 39, ⁰⁰ €
2021 - Côtes de Provence AOC, Minuty "Cuvée Prestige"	35, ⁰⁰ € . 49, ⁰⁰ €

VINS BLANCS / WHITE WINES

37,5 cl 75 cl

BEAUJOLAIS

2021 - Beaujolais AOP, Château de Corcelles, Chardonnay	35, ⁰⁰ €
--	---------------------

BOURGOGNE

2021 - Bourgogne-Aligoté AOC, Domaine du Grison	(2020) 19, ⁰⁰ € . 26, ⁰⁰ €
2021 - Mâcon-Villages AOC, Domaine du Grison	29, ⁰⁰ €
2020 - Chablis AOC, Domaine Savary	(2021) 27, ⁰⁰ € . 49, ⁰⁰ €
2019 - Chablis 1 ^{er} Cru Fourchaume AOC, Domaine Aegerter	85, ⁰⁰ €

LANGUEDOC & ROUSSILLON

2018 - Côtes-de-Gascogne IGP, Tariquet Premières Grives	30, ⁰⁰ €
2020 - Pays d'Oc IGP, Viognier, Fortant	30, ⁰⁰ €
2020 - Pays d'Oc IGP, Chardonnay, Fortant	32, ⁰⁰ €

LOIRE

2021 - Val de Loire IGP, Domaine Joseph Mellot, Sauvignon	25, ⁰⁰ €
2021 - Pouilly-Fumé AOC, Domaine Joseph Mellot, "Le Chant des Vignes"	45, ⁰⁰ €
2018 - Sancerre AOP, Domaine Joseph Mellot "La Gravelière"	59, ⁰⁰ €

RHÔNE

2018 - Condrieu AOC, Domaine Pierre-Gaillard	90, ⁰⁰ €
--	---------------------

SUISSE

2018 - Fechy AOC, Domaine Mont du Vieux Baron	54, ⁰⁰ €
---	---------------------

VINS ROUGES / RED WINES

37,5 cl 75 cl

BORDEAUX

2016 - Côtes de Bourg AOP, Château de Barbe	(2019) 19, ⁰⁰ € . 32, ⁰⁰ €
2019 - Cahors AOC, Malbec, Jean-Luc Baldès	34, ⁰⁰ €
2019 - Médoc AOC, Le Relais de Patache d'Aux	38, ⁰⁰ €
2017 - Saint-Emillion Grand Cru AOP, Château Bellerose	65, ⁰⁰ €

BOURGOGNE

2020 - Mercurey AOC, Château D'Etroyes "Clos de Corvées"	58, ⁰⁰ €
---	---------------------

LANGUEDOC & ROUSSILLON

2020 - Pays d'Oc IGP, Saint-Guilhem-Le-désert, "La Rosace", Vieilles Vignes	27, ⁰⁰ €
 2022 - Pays D'Oc IGP, Domaine Cazes, "Le Canon du Maréchal", Syrah-Grenache	18, ⁰⁰ € . 28, ⁰⁰ €
2020 - Terrasses du Larzac AOP, Terroir d'Altitude Lambrusques	32, ⁰⁰ €
 2021 - Pic Saint-Loup AOP, Domaine des Rocs, "Sancto Lupo"	38, ⁰⁰ €

LOIRE

2019 - Bourgueil AOC, Domaine Joseph Mellot	32, ⁰⁰ €
 2021 - Saumur-Champigny AOC, Domaine Joseph Mellot, "Le bois clair" Cabernet Franc	37, ⁰⁰ €
2021 - Sancerre AOP, Domaine Joseph Mellot "Le Rabault"	59, ⁰⁰ €

RHÔNE

2020 - Ventoux AOP, Terre de truffes	25, ⁰⁰ €
2021 - Côtes du Rhône AOP, Château Malijay	30, ⁰⁰ €
2021 - Saint-Joseph AOP, Domaine Chapoutier "Deschants"	52, ⁰⁰ €
2020 - Gigondas AOC, Domaine Ogier "Les Dentelles"	69, ⁰⁰ €
 2019 - Châteauneuf-du-Pape AOC, Château La Nerthe	79, ⁰⁰ €
2017 - Côte-Rôtie AOC, Domaine Pierre Gaillard	115, ⁰⁰ €

EAUX MINÉRALES

50 cl 100 cl

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

LE PAVILLON

BAR & RESTAURANT DU GOLF

CARTE

Service tous les jours de 12h à 14h
et le samedi de 19h à 21h
*Lunch service everyday from noon to
2 pm and Saturday from 7 pm to 9 pm.*

SNACKING

Tous les jours de 12h à 16h
Everyday from noon to 4 pm

BAR

Tous les jours de 8h à 19h
Everyday from 8 am to 7 pm



ENTRÉES / *STARTERS*

Carpaccio de betteraves Chioggia,
jeunes pousses, vinaigrette à l’huile de noisettes9,⁰⁰ €
Chiogga beetroot carpaccio, young leaves,
hazelnut oil vinaigrette

Velouté de courge muscade, graines torréfiées..... 10,⁰⁰ €
Velvety pumpkin soup with roasted seeds

Poke bowl d’automne
[quinoa, céleri rave, courge rôtie, tomates cerises,
champignons de Paris, noisettes concassées] 12,⁰⁰ €
Poke Bowl [quinoa, celeriac, roasted squash,
cherry tomatoes, button mushrooms, crushed hazelnuts]

Salade fraîcheur au Reblochon pané,
vinaigrette à la myrtille 13,⁰⁰ €
Mixed salad with breaded Reblochon cheese,
blueberry vinaigrette

Tataki de thon, graines de sésame,
lit de chou chinois, sauce soja..... 15,⁰⁰ €
Tuna tataki with sesam seeds, chinese cabbage, soy sauce

PLATS / *MAIN DISHES*

Risotto Arborio aux gambas 21,⁰⁰ €
Risotto with prawns

Joue de bœuf confite au vin rouge, duo de carottes 23,⁰⁰ €
Beef cheek confit with red wine, carrots

Filets de perche au beurre citronné..... 25,⁰⁰ €
Perch fillets with lemon butter

T.bone de veau grillé, sauce chimuchurri..... 29,⁰⁰ €
Grilled veal T.bone, chimuchurri sauce

Toutes nos viandes et poissons sont garnis au choix de :

Frites ; Salade mixte ;
Légumes du moment ;
Gratin Dauphinois.

All our meat and fish are served with a choice of :
*French fries ; Mixed salad ;
Seasonal vegetables ; Dauphinois-style gratin .*

Supplément
garniture : 3,⁰⁰ €

Prix nets en euros / *Net prices in euros.*
Carte des allergènes sur demande / Allergy card on demande.

DESSERTS / *DESSERTS*

Baba au Rhum “ Bouchon “, crème fouettée 10,⁰⁰ €
Rum baba “ Bouchon “, whipped cream

Lingot croustillant chocolat-caramel 10,⁰⁰ €
Chocolate-caramel crispy cake

Tarte aux myrtilles et boule de glace bulgare 9,⁰⁰ €
Blueberry tart and scoop of Bulgarian ice cream

Le Mont Blanc à la crème de marrons 9,⁰⁰ €
"Mont Blanc" cake with chestnut cream

La gourmandise du jour 8,⁰⁰ €
The delice dessert of the day

Café ou thé “gourmand” 8,⁰⁰ €
Coffee or tea “gourmand”

GLACES / *ICE CREAM*



2,60 €



4,90 €



6,90 €

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 ;
Pomme cidrée.
Sicily lemon ; Strawberry ; Raspberry ; Mango ; Apple.

MENU “ JEUNE CONVIVE “ - 15 € -

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

OU

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

OU

Penne Napolitaine ou Pesto ou au beurre
Penne Napolitana or Pesto or with butter

+

1 boule de glace ou 1 tarte du jour
et 1 boisson
1 scoop of ice cream or 1 slice of tart of the moment and 1 drink

"SUR LE POUCE" de 12h à 16h

Le Burger du Pavillon, frites, salade verte 18,⁰⁰ €
(pain buns, steack haché 180 g, sauce burger,
salade, oignons confits, tomate, cheddar rouge)
Pavillon’s burger, french fries, salad (buns bread, chopped steak 180 g, burger sauce, stuffed onions, tomato, red cheddar)

Club sandwich au saumon fumé..... 18,⁰⁰ €
Smoked salmon club sandwich

Club sandwich au poulet, frites, salade verte 17,⁰⁰ €
(pain de mie, mayonnaise, salade romaine, tomates,
filet de poulet, œuf)
Chicken Club sandwich, french fries and green salad (toasted bread, mayonnaise, romaine salad, tomatoes, chicken breast, egg)

Salade César 14,⁰⁰ €
(salade romaine, croûtons de pain, filets d’anchois, copeaux de parmesan, sauce Caesar, filet de poulet croustillant)
Caesar salad (romaine salad, bread crumbs, anchovy fillets, parmesan shavings, Caesar sauce, crispy chicken fillet)

Pennes, 14,⁰⁰ €
Sauce au choix : Pesto, Napolitaine ou Crème de champignons
(choice of sauce : Pesto, Napolitan sauce, Mushroom cream sauce)

Fish and chips, sauce tartare 18,⁰⁰ €
Fish and chips, tartar sauce

Omelette 13,⁰⁰ €
Au choix : jambon blanc ou fromage râpé ou herbes fraîches
Omelet (choice of: ham or grated cheese or fresh herbs)

Assiette de frites / Portion of french fries 5,⁰⁰ €

À TOUTES HEURES

Planche de Charcuteries 14,⁰⁰ €
Jambon cru, rosette, chorizo, condiments, beurre
Charcuterie board - cured ham, rosette sausage, chorizo, pickles, butter

Planche de Fromages 15,⁰⁰ €
Sélection de 3 fromages régionaux, fruits secs, beurre
Cheeses board - selection of 3 regional cheeses, dried fruit, butter

Planche Mixte 15,⁰⁰ €
Jambon cru, rosette, sélection de 2 fromages régionaux, condiments, beurre
Mixed board - cured ham, rosette sausage, selection of 2 regional cheeses, pickles, butter

Le Parisien 7,⁹⁰ €
(pain aux céréales, jambon blanc, Comté, beurre, cornichons)
Le Parisien (cereal bread, ham, Comté, butter, pickles)

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.
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.