

La CARTE des VINS

CHAMPAGNES ET VINS PÉTILLANTS 75 cl

Prosecco	37,00€
Jacquart Brut	83,00€
Laurent-Perrier Brut.....	98,00€
Jacquart Brut Rosé.....	92,00€
Billecart Salmon Rosé	115,00€

VINS ROSÉS / ROSÉS WINES 50 cl 75 cl

LANGUEDOC & ROUSSILLON

2023 - Pays d'Oc IGP, Domaine Aujoux "Moment de plaisir".....	18,00€ .. 27,00€
--	------------------

PROVENCE

2023 - Côtes de Provence AOC, Domaine de la Croix "Irrésistible"	32,00€ . 42,00€
2023 - Côtes de Provence AOC, Minuty "Cuvée Prestige"	37,00€ .. 52,00€

VINS BLANCS / WHITE WINES 37,5 cl 75 cl

BOURGOGNE

2022 - Bourgogne-Aligoté AOC, Domaine du Grison..... (2020)	21,00€ . 29,00€
2022 - Mâcon-Villages AOC, Domaine du Grison	31,00€
2020 - Chablis AOC, Domaine Savary.....(2021)	29,00€ .. 57,00€

LANGUEDOC & ROUSSILLON

2023 - Pays d'Oc IGP, Viognier, Fortant.....	32,00€
2022 - Pays d'Oc IGP, Chardonnay, Fortant	36,00€

LOIRE

2023 - Val de Loire IGP, Domaine Joseph Mellot, Sauvignon	27,00€
2023 - Pouilly-Fumé AOC, Domaine Joseph Mellot, "Le Chant des Vignes"	48,00€
2022 - Sancerre AOP, Domaine Joseph Mellot "La Gravelière"	59,00€

SUISSE

2023 - Fechy AOC, Domaine Mont du Vieux Baron.....	55,00€
--	--------

VINS ROUGES / RED WINES 37,5 cl 75 cl

BORDEAUX

2020 - Côtes de Bourg AOP, Château de Barbe	(2019) 21,00€ . 36,00€
2020 - Saint-Emillion Grand Cru AOP, Château Bellerose	67,00€


SUD-OUEST

2020 - Cahors AOC, Malbec, Jean-Luc Baldès	36,00€
--	--------

BOURGOGNE

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

LANGUEDOC & ROUSSILLON

 2022 - Pays D'Oc IGP, Domaine Cazes, "Le Canon du Maréchal", Syrah-Grenache	19,00€ . 32,00€
--	-----------------

 2022 - Pic Saint-Loup AOP, Domaine des Rocs, "Sancto Lupo"	45,00€
---	--------

LOIRE

2019 - Bourgueil AOC, Domaine Joseph Mellot	34,00€
---	--------

 2022 - Saumur-Champigny AOC, Domaine Joseph Mellot, "Le bois clair" Cabernet Franc.....	42,00€
--	--------


2022 - Sancerre AOP, Domaine Joseph Mellot "Le Rabault"	59,00€
--	--------

RHÔNE

2021 - Ventoux AOP, Terre de truffes.....	27,00€
---	--------

2022 - Côtes du Rhône AOP, Château Malijay.....	32,00€
---	--------

2022 - Saint-Joseph AOP, Domaine Chapoutier "Deschants"	62,00€
--	--------

 2019 - Châteauneuf-du-Pape AOC, Château La Nerthe.....	85,00€
---	--------

EAUX MINÉRALES 50 cl 100 cl

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

LE
PAVILLON
BAR & RESTAURANT DU GOLF

CARTE



ENTRÉES / STARTERS

Velouté de courge butternut et châtaignes,
huile de truffe 10,00 €
Velvety butternut squash and chestnut soup, truffle oil

Salade de chèvre chaud rôti au miel,
pignons torréfiés..... 12,00 €
Warm goat's cheese salad with honey and roasted pine nuts

Assortiment de charcuteries italiennes
coppa, mortadelle à la pistache, jambon de parme 14,00 €
Assortment of Italian cooked or cured meats

Foie gras mi-cuit au porto blanc,
coulis de myrtilles, brioche dorée 19,00 €
Semi-cooked foie gras with white porto, blueberry coulis and brioche

PLATS / MAIN DISHES

Risotto aux gambas 19,00 €
Prawn risotto

Filet de Saint-Pierre, émulsion de persil plat 26,00 €
Fillet of Saint-Pierre, flat parsley emulsion

Parmentier d'effiloché de paleron de bœuf 21,00 €
Parmentier of shredded beef shoulder

Souris d'agneau confite au thym 27,00 €
Lamb confit with thyme

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 ;
Dauphiné-style creamed potatoes.

Supplément
garniture : 3,00 €

Prix nets en euros / Net prices in euros.

Carte des allergènes sur demande / Allergy card on demande.

DESSERTS / DESSERTS

Carpaccio d'ananas et son sirop au génépi..... 9,00 €
Pineapple carpaccio with génépi syrup

Tarte tatin tiède, glace caramel beurre salé 10,00 €
Warm tarte tatin with salted butter caramel ice cream

Millefeuille au chocolat..... 10,00 €
Chocolate millefeuille

Café ou thé "gourmand" 9,00 €
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 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

Le Burger du Pavillon, frites, salade verte 19,50 €
(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)

Club sandwich au poulet, frites, salade verte 19,00 €
(pain de mie, mayonnaise, salade romaine, tomates, filet de poulet, œuf au plat)
Chicken Club sandwich, french fries, green salad (toasted bread, mayonnaise, romaine salad, tomatoes, chicken breast, egg)

Salade César 15,00 €
(salade romaine, croûtons de pain, filets d'anchois, copeaux de parmesan, sauce Caesar, filet de poulet croustillant)
Caesar salad (romaine salad, croutons, anchovy fillets, parmesan shavings, Caesar sauce, crispy chicken fillet)

Penne 14,50 €
Sauce au choix : Pesto, Napolitaine ou Crème de parmesan
(choice of sauce : Pesto, Napolitan sauce, parmesan cream sauce)

Fish & chips, frites, salade verte et sauce tartare 19,00 €
Fish & chips, french fries, tartar sauce, green salad

Omelette au choix, frites, salade verte..... 13,50 €
(jambon blanc ou fromage râpé ou herbes fraîches)
Choice of omelet (ham or grated cheese or fresh herbs), french fries, green salad

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

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

Café gourmand / Coffee "gourmand" 9,00 €

À TOUTES HEURES

Le Parisien 8,00 €
(pain aux céréales, jambon blanc, Comté, beurre, cornichons)
Le Parisien (cereal bread, ham, Comté, butter, pickles)

Planche du charcutier 14,00 €
Jambon de pays, saucisson de Savoie, chorizo, condiments, beurre
Charcuterie board - ham, Savoy sausage, chorizo, pickles, butter

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

Planche Mixte 16,00 €
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

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.