

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

Service tous les jours de 12h à 14h
et de 19h à 22h du mercredi au samedi
*Lunch service everyday
from noon to 2 pm and from 7 pm to
10 pm from Wednesday to Saturday*

SNACKING

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



ENTRÉES / STARTERS

Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive vierge,
copeaux de parmesan et câpres Alcaparras..... 13,00€
*Beef carpaccio with olive oil, shaves of parmesan
and Alcaparras capers*

Ceviche de bar au combawa,
tuile de pain aux céréales..... 14,00€
Sea bass ceviche with combawa, cereals bread crust

Poke bowl estival 14,00€
(riz rond au soja sucré, melon charentais, avocat, tomates
cerises, haricots verts, pastèques, carottes rapées,
sésame noir)
*Summer vegetables poke Bowl (sweet soy rice, melon, avo-
cado, cherry tomatoes, green beans, watermelon, grated
carrots, black sesam seeds)*

Déclinaison de tomates d'antan,
burratina au pesto 16,00€
Forgotten tomatoes, pesto burratina

PLATS / MAIN DISHES

Tartare de bœuf charolais préparé par nos soins,
toasts grillés 23,00€
Home made beef tartar, roasted toast

T-Bone de veau grillé, sauce chimichuri 32,00€
Grilled T-Bone veal, chimichuri sauce

Filet de dorade à l'unilatérale,
crème de poivrons grillés..... 25,00€
Sea bream fillet one-sided, roasted bell pepper cream

Filets de perche au beurre citronné..... 27,00€
Fillets of perch with lemon butter

Toutes nos viandes et poissons sont garnis au choix de :

Frites ; Salade mixte ;
Légumes du moment ;
Pommes grenailles au romarin.

*All our meat and fish are served with a choice of :
French fries ; Mixed salad ;*

Seasonal vegetables ; Grilled potatoes with rosemary.

Supplément
garniture : 3,00€

Prix nets en euros / Net prices in euros.

Carte des allergènes sur demande / Allergy card on demande.

DESSERTS / DESSERTS

Salade de fruits frais, boule de sorbet au choix..... 9,00€
Fresh fruit salad, choice of sorbet scoop

Le nougat glacé Tradition..... 9,00€
Iced nougat tradition

Croustillant citron chantilly, coulis de fruits rouges.... 10,00€
Lemon and Chantilly cream crisp, red fruit coulis

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, chop-
ped 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 Ma-
nager (Décret 2002-1465 du 17/12/2002). A sign indicating the countries of birth, raising and
slaughter is displayed in the restaurant.*