

## 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 "Deschants", 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

Mercrey 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 "Deschants" .....	62,00€	

### EAUX MINÉRALES

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

LE  
PAVILLON  
BAR & RESTAURANT DU GOLF

Carte de printemps



## ENTRÉES / STARTERS

**Chou-fleur brûlé au four**, vinaigrette flamande..... 14,00€  
*Oven-roasted 'charred' cauliflower with Flemish vinaigrette*

**Salade au Sainte-Maure-de-Touraine rôti au miel**,  
noix, toasts dorés ..... 16,00€  
*Salad with honey-roasted goat's cheese, walnuts, and toast*

**Bruschetta d'avocat et de saumon fumé**,  
salade aux herbes..... 17,00€  
*Avocado and smoked salmon bruschetta, green salad*

**Tartare de dorade aux herbes fraîches**,  
huile vierge aux agrumes..... 18,00€  
*Seabream tartare with fresh herbs, citrus-infused virgin olive oil*

## PLATS / MAIN DISHES

**Ravioles de Romans "Mère Maury"**  
à la crème de morilles ..... 21,00€  
*'Mère Maury' ravioli from Romans, morel cream sauce*

**Risotto Arborio** aux petits légumes de printemps  
et gambas snackées ..... 26,00€  
*Arborio risotto with spring vegetables and pan-seared prawns*

**Pièce du boucher grillée**,  
sauce échalotes au vin rouge, pommes frites ..... 27,00€  
*Grilled beef cut, red wine and shallot sauce, french fries*

**Filet de dorade sébaste**  
légumes du soleil, crème de piquillos ..... 27,00€  
*Red seabream fillet, vegetables, piquillo pepper cream*

**Suprême de volaille de l'Ain rôtie au Vin Jaune**  
gratin dauphinois ..... 28,00€  
*Roast Ain chicken breast with Vin Jaune, Dauphinois gratin*

## FROMAGE & DESSERTS / CHEESE & DESSERTS

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

**Crème brûlée vanille** ..... 9,00€  
*Vanilla caramelized custard cream*

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

**Tiramisu chocolat blanc-fraise** ..... 10,00€  
*White chocolate-strawberry tiramisu*

**Café ou thé "gourmand"** ..... 10,00€  
*Coffee or tea "gourmand"*

## GLACES / ICE CREAM



### 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 ; Guérande 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]

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*

**OU** 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]  
*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..... 17,00€  
*(choice of sauce : Bolognese, Neapolitan sauce, parmesan cream)*

**Salade César au poulet croustillant**..... 17,00€  
[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 ..... 19,00€  
*Fish & chips, french fries, tartar sauce, green salad*

**Club sandwich poulet / Chicken Club sandwich** ..... 19,00€

**Tartare de bœuf charolais coupé au couteau**  
*Hand-cut Charolais beef tartare* ..... 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]  
*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 ..... 21,00€  
[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** ..... 5,00€

## À TOUTES HEURES

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

**Le Parisien** ..... 9,00€  
[baguette traditionnelle, jambon blanc, Comté, beurre, cornichons]  
*Le Parisien (bread, ham, Comté, butter, pickles)*

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

**Planche Mixte** ..... 19,00€  
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*

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 traceability 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.