

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	115,00€

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

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€

LANGUEDOC & ROUSSILLON

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€

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€
2017 - Saint-Emillion Grand Cru AOP, Château Bellerose	65,00€


SUD-OUEST

2019 - Cahors AOC, Malbec, Jean-Luc Baldès	34,00€
--	--------

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	18,00€ . 28,00€
--	-----------------

 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€
--	--------

 2019 - Châteauneuf-du-Pape AOC, Château La Nerthe.....	79,00€
---	--------

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

*Lunch service everyday
from noon to 2 pm*

SNACKING

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



ENTRÉES / STARTERS

Crème de chou-fleur,
chips de bresaola, huile de truffe 13,00 €
Creamy cauliflower soup, bresaola chips, truffle oil

Ceviche de dorade mariné au citron et à l'huile d'olive
vierge, éclats de grenade 14,00 €
*Sea bream ceviche marinated in lemon and olive oil,
pomegranate slivers*

Poke bowl aux légumes printaniers 16,00 €
(quinoa 3 couleurs, pomelos, fèves, tomates cerises,
radis ronds, avocat, coriandre, sésame noir,
vinaigrette aux agrumes)
*Spring vegetables poke Bowl (3-color quinoa, grapefruit,
broad beans, cherry tomatoes, radishes, avocado, corian-
der, black sesame, citrus vinaigrette)*

Reblochon "laitier" façon milanaise,
jeunes pousses de salade à l'huile de noisette 14,50 €
*Breaded Reblochon cheese, young salad leaves with
hazelnut oil*

PLATS / MAIN DISHES

Magret de canard rôti sur la peau,
poivre mignonette 25,00 €
Roasted duck breast with skin, crushed pepper

Côte de veau cuite au sautoir, jus brun aux morilles ... 29,00 €
Pan-sautéed veal chop, morel juice

Filet de bar à l'unilatérale, sauce vierge 21,00 €
One-sided grilled sea bass fillet, olive oil sauce

Filets de perche poêlés façon meunière 26,00 €
Pan-sautéed perch fillets, meunière style

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

Charlotte au chocolat, glace vanille 10,00 €
Chocolate charlotte, vanilla ice cream

Tarte Tatin servie tiède, crème double 10,00 €
Caramelized apple tart, double cream

La gourmandise du jour 9,00 €
The delight of the day

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 delight 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)*

Orecchiette 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 delight 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.