

LES TERRASSES DES CHANALET

Menu

NOS FORMULES

FORMULE *Entrée du jour* **5,50 €**

FORMULE *Plat du jour* **10,90 €**

FORMULE *Entrée + plat du jour*
Plat du jour + dessert **14,90 €**

FORMULE *Entrée + plat du jour + dessert* **16,90 €**

FORMULE *Complète* **25,00 €**

Kir + entrée + plat du jour + dessert + café + vin en bouteille
Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Les formules sont servies du lundi au samedi midi

Hors jours fériés



Tél : 04 75 83 16 23

lesterrassesdeschanalets@golf-restaurant.fr

www.golf-chanalets.fr

Apéritifs & vins au verre (14 cl)

Apéritifs

<i>Kir cassis, framboise, cerise, châtaigne.</i>	3,20 €
<i>Pastis, Ricard (2 cl)</i>	2,80 €
<i>Bière blanche artisanale Fada (33 cl)</i>	3,80 €
<i>Bière pression, Pelforth blonde et panaché (25 cl)</i>	2,80 €
<i>Bière pression sirop Pelforth blonde (25 cl)</i>	3,00 €
<i>Galopin pression Pelforth blonde (15 cl)</i>	1,90 €

Vins au verre (12cl)

Rouge

<i>Les Traverses « Paul Jaboulet » Ventoux</i>	4,00 €
<i>Divines Restanques, IGP Pays du Var</i>	3,00 €

Blanc

<i>Viognier, Secret de Famille « Paul Jaboulet »</i>	4,50 €
<i>Divines Restanques, IGP Pays du Var</i>	3,00 €

Rosé

<i>Divines Restanques, IGP Pays du Var</i>	3,00 €
--	--------

Eaux

<i>Sirop à l'eau</i>	1,80 €
<i>Badoit (33 cl)</i>	2,90 €
<i>Badoit sirop</i>	3,10 €

Sodas

<i>Coca cola (33 cl)</i>	2,90 €
<i>Coca cola zéro (33 cl)</i>	2,90 €
<i>Orangina</i>	3,00 €
<i>Ice Tea</i>	3,00 €

Eaux minérales

<i>Evian ou Badoit (50 cl)</i>	4,00 €
<i>Evian ou Badoit (1L)</i>	5,00 €

Jus de fruits

<i>Granini orange (25cl)</i>	2,70 €
<i>Granini pamplemousse (25 cl)</i>	2,70 €
<i>Pago tomate (20cl)</i>	3,00 €

Nos salades

La grande : 14,50 €

La petite : 10,00 €

La Savoyarde :

Ramequin de reblochon fondu et mouillettes de pain grillé, jambon cru, noix, salade verte, tomates et courgettes.

L'Ardéchoise :

Gésiers de volaille confits, châtaignes, croûtons, salade verte, tomates et courgettes.

La Nordique :

Saumon fumé, croûtons de fromage frais à l'ail, cœurs d'artichaut, oignons rouges, salade verte, tomates et courgettes.

La golfeur :

Poulet rôti, pétales de parmesan, croûtons, vinaigre balsamique, salade verte, tomates et courgettes

Nos pâtes et ravioles

15mn d'attente pour les ravioles

Tagliatelles Ardéchoises, châtaignes à la crème et jambon cru **13,00 €**

Gratinée de ravioles crème emmental **13,00 €**

Gratinée de ravioles au jambon et fromage à raclette **14,50 €**

Gratinée de ravioles au saumon fumé et emmental **14,50 €**

Le coin végétarien

Steak végan **11,00 €**

Galette de chou kalé et quinoa, légumes du jour

Omelette à l'emmental, *frites et salade verte* **11,00 €**

Nos viandes

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites et salade verte

<u>Entrecôte grillée aux herbes</u> , origine Europe	17,50 €
<u>Entrecôte marchand de chèvre</u> , Origine Europe, sauce crème et fromage de chèvre	18,50 €
<u>Tartare de bœuf tradition</u> , 180g de viande charolaise Française assaisonnée par nos soins, jaune d'œuf	16,00 €
<u>Steak à cheval</u> , Steak haché pur bœuf 180g avec œuf au plat	14,00 €
<u>Cuisse de canard confite</u>	14,00 €
<u>Hot burger Savoyard</u> , Steak haché pur bœuf, jambon cru, fromage à raclette, oignons, ketchup	15,00 €
<u>Omelette jambon blanc et emmental</u>	11,50 €

Nos poissons

<u>Filet de flétan noir du Groenland</u> , Aux saveurs de sésame, tagliatelles et légumes du jour	16,00 €
<u>Fish & chips</u> , Filet de colin pané, sauce tartare, frites et salade verte	12,00 €

Menu enfant

Pour les moins de 12 ans : 10,00 €

*Steak Haché OU Jambon blanc « supérieur » OU Tempura de colin
Servi avec frites ou tagliatelles
2 boules de glace au choix*

Menu enfant avec dessert du jour 13.00 €

Fromages

<i>Assortiment de fromages secs</i>	6,00 €
<i>Faisselle</i>	3,50 €
<i>Crème, sucre, caramel, ou coulis de fruits rouges</i>	

Desserts

<i>Dessert à la carte</i>	6,00 €
<i>Coupe de glace :</i>	
<i>3 boules</i>	5,50 €
<i>2 boules</i>	4,00 €
<i>1 boule</i>	2,50 €
<i>Supplément chantilly et coulis</i>	0,50 €
<i>Café gourmand (3 mignardises)</i>	7,50 €

Boissons chaudes

<i>Café</i>	1,60 €	<i>Café double</i>	3,20 €
<i>Thé/Tisane</i>	2,60 €	<i>Supplément lait</i>	0.20 €

Champagne

<i>Paul Romain, Brut exception (75 cl)</i>	38,00 €
---	----------------

Digestifs

<i>Get 27 (4 cl)</i>	4,50 €
<i>Alcool de fruits (4 cl)</i>	6,00 €

Nos vins

Bouteille de 75 cl

Rouge

<i>Crozes Hermitage « Les Jalets » Paul Jaboulet Aîné</i>	32,00 €
<i>AOP Côtes de Provence « Clos Réal » vin biologique et biodynamique</i>	30,00 €
<i>Beaume de Venise « Le Paradou » Paul Jaboulet Aîné</i>	24,00 €
<i>Côtes du Rhône « Parallèle 45 » Paul Jaboulet Aîné</i>	18,00 €
<i>Côtes du Ventoux « Les Traverses » Paul Jaboulet Aîné</i>	16,00 €
<i>IGP Vin de Pays du Var « Divines Restanques »</i>	13,00 €

Blanc

<i>Saint Perray « Les Sauvagères » Paul Jaboulet Aîné</i>	25,00 €
<i>Viognier « Secret de Famille » Paul Jaboulet Aîné</i>	18,00 €
<i>IGP Vin de Pays du Var « Divines Restanques »</i>	13,00 €

Rosé

<i>Gris Blanc – Pays D’Oc – Gérard Bertrand</i>	18,00 €
<i>IGP Vin de Pays du Var « Divines Restanques »</i>	13,00 €

Pichet

25 cl : 5.00 €

50 cl : 8.50 €

Rouge, rosé ou blanc

IGP Vin de Pays du Var « Divines Restanques »



Nos tarifs sont nets avec la TVA à 10 % et 20% incluses