

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

<i>Kir cassis, châtaigne, pêche (14 cl)</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>Saint - Péray « 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 (25cl)</i>	1,80 €
<i>Vals (33 cl)</i>	2,90 €
<i>Vals sirop ou tranche</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 €
<i>Vals (75 cl)</i>	4,50 €

Jus de fruits

<i>Granini (25cl)</i>	2,70 €
<i>Orange ou pamplemousse</i>	
<i>Jus du Comptoir Rhodanien (25cl)</i>	
<i>Pomme, poire, pêche, tomate</i>	3,50 €

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

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'artichauts, oignons rouges, salade verte, tomates et courgettes.

La golfeur :

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

Pâtes et Ravioles de la Mère Maury

15mn d'attente pour les ravioles

Tagliatelles Ardéchoises , châtaignes à la crème et jambon cru	13,00 €
Ravioles pochées à la truffe , filet d'huile d'olive	14,00 €
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 €

Végétarien

Steak végan

Galette de chou kalé et quinoa, légumes du jour

11,00 €

Omelette à l'emmental, frites et salade verte

11,00 €

Viandes

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites et salade verte

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

Poissons

<u>Filet de flétan noir du Groenland,</u> <i>Sauce au beurre blanc citronné, tagliatelles et légumes du jour</i>	16,00 €
<u>Fish & chips,</u> <i>Filet de colin pané, sauce tartare, frites et salade verte</i>	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 €

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

Fromages

<i>Assortiment de fromages secs</i>	6,00 €
<i>Faisselle</i>	3,50 €
<i>Crème, sucre 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), Limoncello (4 cl)</i>	4,50 €
<i>Rhum Gouverneur 1648 (4cl)</i>	6.50 €

Vins

Bouteilles de 75 cl

Rouge

<i>Crozes Hermitage « Les Jalets » Paul Jaboulet Aîné</i>	27,00 €
<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>	14,00 €

Blanc

<i>Crozes Hermitage « Les Jalets » Paul Jaboulet Aîné</i>	27,00 €
<i>Saint Peray « 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>	14,00 €

Rosé

<i>Pays D'Oc « Gris Blanc » Gérard Bertrand</i>	18,00 €
<i>IGP Vin de Pays du Var « Divines Restanques »</i>	14,00 €

Pichets

25 cl : 5.00 €

50 cl : 8.50 €

Rouge, rosé ou blanc

IGP Vin de Pays du Var « Divines Restanques »