

# *Les Terrasses des Chanalets*

*Tous nos produits sont frais et de saison,*

*Et nos plats, faits maison.*

*Nous nous efforçons de travailler au maximum  
avec des producteurs locaux.*

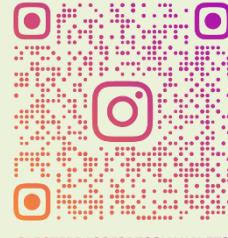


*Tél : 04 75 83 16 23*

*lesterrassesdeschanalets@golf-restaurant.fr*

[www.golf-chanalets.fr](http://www.golf-chanalets.fr)

[instagram.com/lesterrassesdeschanalets](https://instagram.com/lesterrassesdeschanalets)



@LESTERRASSESDESCHANALETS

# Formules

*Plat du jour* **12,00 €**

*Entrée + plat du jour*

*OU* **17,00 €**

*Plat du jour + dessert*

*Entrée + plat du jour + dessert* **19.90 €**

*Les formules sont servies du lundi au vendredi midi*  
*Hors jours fériés*



***L'origine de nos viandes et les informations  
sur les allergènes présents dans les plats  
sont à votre disposition à la caisse.***

Nos tarifs sont nets avec la TVA à 10 ou 20 % incluse

*\*Produits surgelés*

# Boissons

## Eaux

Sirop à l'eau	1,80 €
Vals (33 cl)	3,00 €
Vals (33cl tranche ou sirop)	3,20 €

## Sodas

Coca cola (33 cl)	3,00 €
Coca cola zéro (33 cl)	3,00 €
Orangina	3,00 €
Fuzetea	3,00 €

## Jus de fruits

Orange, Pamplemousse (25 cl)	3,00 €
Jus du comptoir Rhodanien (25cl)	3,50 €
Pomme, pêche, abricot, poire, tomate	

## Eaux minérales

Evian ou Badoit (50 cl)	4,00 €
Evian ou Badoit (1l)	5,00 €
Vals (75cl)	4,50 €

## Apéritifs & Vins au verre (14 cl)

Kir vin blanc	3,20 €
Lillet rosé ou blanc Tonic	4,50 €
Pastis 51 ou Ricard (2 cl)	3,00 €
Galopin Pelforth blonde (15 cl)	2,20 €
Bière pression et panaché Pelforth blonde (25 cl)	3,20 €
Bière sirop, Pelforth blonde (25 cl)	3,50 €
Bière Fada artisanale en bouteille blanche ou I.P.A (33cl)	4,50 €
<u>Rouge</u> , Côte du Rhône, Domaine des Garriguettes	4,50 €
<u>Rouge</u> , Croze Hermitage, Domaine Pradelle	5,50 €
<u>Blanc</u> , Viognier « Secret de Famille » Paul Jaboulet Ainé	4,50 €
<u>Blanc</u> , IGP Côte de Gascogne « Enjoy » Famille Gessler	4,50 €
<u>Blanc</u> , Saint Péray « Les Sauvagères » Paul Jaboulet Ainé	4,50 €
<u>Rosé</u> , Côte de Provence « Tout près des étoiles » Bastide des 2 Lunes	4,00 €
<u>Rosé</u> , Gris blanc, Gérard Bertrand	4,00 €

# *Entrée*

## *Le Terre / Mer*

**11,00€**

*Houmous de Lentilles du Puy, Saumon fumé, concombre, salade verte,  
Croustilles de pain*

# *Salades*

***Petite 13,00 € Grande 15,00 €***

## *Salade Drômoise*

*Raviolis de la « Mère Maury » grillées,  
Tomme lardée de Speck, tomates cerises, salade verte*

## *Salade César*

*Filets de poulet marinés, œuf poché, tomates cerises confites, chips et  
copeaux de Parmesan, croûtons à l'ail, salade verte*

## *Salade Italienne*

*Bruschetta de poivrons confits, Mozzarella di Buffala, sauce Pesto,  
tomates du marché, Pignons de Pin*

# *Végétariens*

*Assiette composée selon l'inspiration du chef*

**15,00€**

# *Viandes*

## *Carpaccio de bœuf\**

**15,00€**

*Basilic, Citron, Parmesan, Pignons de Pin  
Frites et salade verte*

## *Tartare de bœuf*

**16,00€**

*Coupé au couteau et préparé par nos soins  
Frites et salade verte*

## *Assiette cannibale*

**21,00€**

*Tartare de bœuf et carpaccio  
Frites et salade verte*

## *Andouillette du Père Anselme*

**17,00€**

*Andouillette rôtie nature ou sauce Moutarde/Estragon  
Frites et légumes du jour*

## *Burger des Chanalets*

**18,00 €**

*Steak haché Charolais, Palet de chèvre, roquette, oignons frits  
Fondue d'oignons, sauce Creamy, pain burger  
Frites et salade verte*

## *Pièce du boucher*

**22,00 €**

*Selon arrivage, minimum 180gr, grillée  
Frites et légumes du jour*

# ***Les Poissons***

*La pêche du jour*

**22,00€**

*Tartare, filet ou poisson entier selon arrivage*

*Accompagnement du jour*

## ***Raviolies de la mère Maury\****

***Pochées nature***

**13,00€**

*Filet d'huile d'olive, Parmesan*

***Pochées au Basilic***

**14,00€**

*Tomates cerises, filet d'huile d'olive, vinaigre Basalmique*

***Gratinées nature (15min d'attente)***

**15,00€**

*Crème, Emmental*

***Gratinées au saumon fumé***

**18,00€**

*Crème, saumon fumé, Aneth*

## ***Menu Kids***

**10,00 €**

***Assiette de raviolies pochées\****

*OU*

***Kids' burger***

*Steak haché Charolais, sauce mayo/ketchup, pain burger,  
Frites et légumes du jour*

*-*

*1 boule de glace au choix de chez Gélato Philo\**

# Fromages

*Assortiment de fromages secs locaux* **6,00 €**

*Faisselle* **4,00 €**

# Desserts

*Desserts maison (voir l'ardoise)* **6,00 €**

*Glaces Artisanales Italiennes\* by « Gélato Philo »*

*N'hésitez pas à demander notre carte*



*Café gourmand :* **7,50 €**

*Assortiment de desserts maison et café*

# Boissons chaudes

*Café* **1,60 €**

*Double café* **3,20 €**

*Supplément lait* **0,20 €**

*Thé ou Tisane* **2,60 €**

# Champagnes et digestifs

*Paul Romain brut d'exception (75cl)* **40,00 €**

*Billecart-Salmon (75cl)* **77,00 €**

*Get 27 ou Limoncello (4 cl)* **4,50 €**

*Rhum (4cl)* **6,50 €**

# Vins

## Bouteilles de 75cl

### Rouge

<i>Côte du Ventoux « les Traverses » Paul Jaboulet Ainé</i>	<b>17,00 €</b>
<i>Côte du Rhône Bio « Parallèle 45 » Paul Jaboulet Ainé</i>	<b>18,00 €</b>
<i>Côte du Rhône « Tradition Bio » Domaine des Garriguettes</i>	<b>20,00 €</b>
<i>Côte du Rhône Bio « Villages » Paul Jaboulet Ainé</i>	<b>24,00 €</b>
<i>Crozes Hermitage Domaine Pradelle</i>	<b>26,00 €</b>
<i>Vacqueyras « Les 2 Monardes » Domaine de la Monardièr</i>	<b>28,00 €</b>
<i>Crozes Hermitage « les Jalets » Paul Jaboulet Ainé</i>	<b>30,00 €</b>
<i>Cornas « Les Eygats » Domaine Ferraton père et fils</i>	<b>70,00 €</b>

### Blanc

<i>Viognier « Secret de Famille » Paul Jaboulet Ainé</i>	<b>18,00 €</b>
<i>Côte du Rhône « Fleur de Lune » Domaine des Garriguettes</i>	<b>20,00 €</b>
<i>IGP Côte de Gascogne « Enjoy » Famille Gessler</i>	<b>22,00 €</b>
<i>Saint Péray « les Sauvagères » Paul Jaboulet Ainé</i>	<b>25,00 €</b>
<i>Crozes Hermitage Domaine Pradelle</i>	<b>26,00 €</b>

### Rosé

<i>IGP Méditerranée, Domaine Lou Dévet</i>	<b>18,00 €</b>
<i>IGP Languedoc Gris blanc, Gérard BERTRAND</i>	<b>20,00 €</b>
<i>AOC Côte de Provence « Tout près des étoiles » Bastide des 2 Lunes</i>	<b>21,00 €</b>

## Pichets

**25 cl : 6,00 €      50 cl : 10,00 €**

*IGP Ardèche « Les Terrasses d'Ardèche » rouge  
IGP Pays du Var « Divines Restanques » rosé et blanc*



**GOLF DES CHALET**  
**BOURG-LES-VALENCE**

ffgolf®