Les Terrasses des Chanalets

BRONZE
PROGRAMME GOLF POUR LA BIODIVERSITÉ

GOLF DES CHANALETS
BOURG-LES-VALENCE
ffgolf®

GOLF
des Chanalets
BOURG-LES-VALENCE

Tél : 04.75.83.16.23

lesterrassesdeschanalets@golf-restaurant.fr

www.golf-chanalets.fr ***instagram.com/lesterrassesdeschanalets***

@LESTERRASSESDESCHANALETS

Formules

Entrée du jour	***7.00 €***
Plat du jour	***14,00 €***
Entrée, plat du jour	
OU	***19,90 €***
Plat du jour, dessert	
Entrée, plat du jour, dessert	***23,00 €***

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

GOLF
des Chanalets
BOURG-LES-VALENCE

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

Softs

Sirop à l'eau	***1,80 €***	*Coca cola (33 cl)*	***3,20 €***
Vals (33 cl)	***3,00 €***	*Coca cola zéro (33 cl)*	***3,20 €***
Supp sirop ou tranche	***0,30 €***	*Orangina*	***3,20 €***
		Fuzetea	***3,20 €***

Chose (25 cl)	***3,20 €***		
Jus de fruits Granini (25cl)	***3,50 €***	*Evian (1l)*	***5,00 €***
Pomme, A.C.E, orange, tomate, abricot		*Vals (75cl)*	***4,50 €***

Apéritifs

Kir vin blanc cassis ou châtaigne	***3,50 €***
Lillet rosé ou *blanc Tonic*	***5,90 €***
Pastis 51 ou Ricard (2 cl)	***3,00 €***
Galopin Pelforth blonde (15 cl)	***2,50 €***
Bière pression et panaché Pelforth blonde (25 cl)	***3,40 €***
Bière Fada artisanale en bouteille blanche (33cl)	***4,80 €***

Vins au verre (14cl)

Chaque mois différentes caves sont mises à l'honneur, n'hésitez pas à demander nos vins au verre !

Salades

Petite 14,50 € ***Grande 17,00 €***

Salade de Saint Marcellin

Saint Marcellin fondu à la crème et ses mouillettes aux herbes,
Jambon cru, noix, tomate, salade verte

Salade Océane

*Saumon fumé, crevettes et anneaux d'encornets en beignet *,*
Concombre, oignons rouges, tomate, salade verte

Salade du Sud-Ouest

Gésiers de volailles confits, œuf poché,
Pignons de Pin, tomate, croûtons et salade verte

Végétariens

Assiette composée selon l'inspiration du chef ***17,00€***

Viandes

Cuisse de pintade confite ***17.50€***
Pommes rôties, poêlée de légumes

Tartare de bœuf tradition ***18,00€***
Coupé au couteau et préparé par nos soins
Frites et salade verte

Burger Savoyard ***19.50 €***
Steak haché Charolais, jambon cru, fromage à raclette, oignons frits
Fondue d'oignons, sauce Creamy, pain burger boulanger
Frites et salade verte

Pièce du boucher ***23,00 €***
Selon arrivage, minimum 180gr, grillée
Pommes rôties et poêlée de légumes

Les Poissons

La pêche du jour ***23,00€***
Tartare, filet ou poisson entier selon arrivage
Accompagnement du jour

Pâtes et Ravioles

Ravioles de la Mère Maury *

Pochées nature ***14,00€***
Huile d'olive et copeaux de Parmesan

Gratinées nature *15min d'attente* ***16,50€***
Emmental et crème fraiche

Gratinées Raclette *15min d'attente* ***18,00€***
Jambon blanc, fromage à raclette et crème fraiche

Tagliatelles

L'Ardéchoise ***15.50€***
Châtaignes à la crème et chips de jambon cru

La Norvégienne ***18.00€***
Saumon fumé, échalotes, crème et aneth.

Menu Kids ***12,00 €***

Assiette de ravioles pochées*

OU

Steak haché pur bœuf Charolais
Frites et salade verte
OU
Jambon blanc
Frites et salade verte

-

*1 boule de glace Pat Patrouille de chez Gélato Philo**

Fromages

Assortiment de fromages secs locaux	***7,00 €***
Faisselle *crème ou coulis de fruits*	***6,00 €***

Desserts

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

Glaces Artisanales Italiennes* *by « Gélato Philo »*
N'hésitez pas à demander les parfums du mois

Café gourmand :	***7.50 €***

Assortiment de desserts maison et café

Boissons chaudes

Café	***1,80 €***
Double café	***3,60 €***
Supplément lait	***0,20 €***
Thé ou Tisane	***3.00 €***

Champagnes et digestifs

Paul Romain brut d'exception (75cl)	***59,00 €***
Get 27 ou Limoncello (4 cl)	***4,50 €***
Rhum (4cl)	***6,50 €***

Vins

Bouteilles de 75cl

Rouge

Côte du Ventoux « les Traverses » Paul Jaboulet Ainé2020	***19,00 €***
Côte du Rhône Bio « Parallèle 45 » Paul Jaboulet Ainé 2020	***24,00 €***
Côte du Rhône « Tradition Bio » Domaine des Garriguettes 2022	***27,00 €***
Crozes Hermitage Domaine Pradelle 2021	***32,00 €***
Vacqueyras « Les 2 Monardes » Domaine de la Monardière 2020	***34,00 €***
Cornas « Les Eygats » Domaine Ferraton père et fils 2019	***75,00 €***

Blanc

IGP Côte de Gascogne « Enjoy » Famille Gessler 2022	***22,00 €***
Viognier « Secret de Famille » Paul Jaboulet Ainé 2022	***23,00 €***
Crozes Hermitage Domaine Pradelle 2021	***33,00 €***
Saint Péray « les Sauvagères » Paul Jaboulet Ainé 2021	***35,00 €***

Rosé

IGP Méditerranée, Domaine Lou Dévet 2022	***18,00 €***
IGP Languedoc « Gris blanc », Gérard Bertrand 2022	***24,00 €***

Pichets

25 cl : 6,00 € ***50 cl : 10,00 €***

IGP Ardèche « Fonvène » rouge
IGP Pays du Var « Divines Restanques » rosé et blanc

BRONZE
PROGRAMME GOLF POUR LA BIODIVERSITÉ

GOLF DES CHANALETS
BOURG-LES-VALENCE
ffgolf®