

Le Restaurant du Golf des Jumulus

Nos Entrées

<i>Brouillade d'œuf à la ventrèche de Porc Noir, croûtons au fromage de Pays</i>	9 €
<i>Asperges à la vinaigrette de miel et agrumes, chèvre frais et magret fumé</i>	9 €
<i>Salade de gambas sautées à l'orange</i>	9 €

Nos Plats

<i>Côte de veau grillée</i>	15 €
<i>Filet de canette, sauce aux champignons</i>	14 €
<i>Entrecôte grillée (300g), beurre Maître d'hôtel</i>	19 €
<i>Poisson « Retour de Criée »</i>	16 €

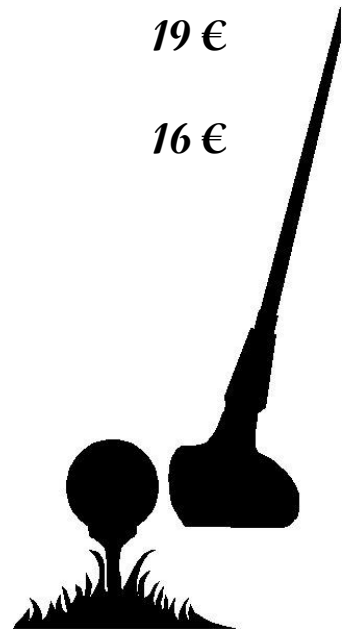
Nos Garnitures

*Légumes et Accompagnements du jour
ou Frites ou Légumes ou Salade
(Assiette supplémentaire de garniture : 3.00 €)*

Le mot du Chef

« Ici on épluche, on émince, on émulsionne, on taille nos légumes, on poche, on déglace, on blanchit, on saisit, on poêle, on vide nos poissons, on écaille. Bref ici, on cuisine ».

Tous nos prix sont nets et toutes taxes comprises (service compris)



Menu à 25.00 € JTC

Entrées

Asperges à la vinaigrette miel et agrumes, chèvre frais et magret fumé

Ou

Salade de gambas à l'orange

Plats

Poisson en fonction de la marée

Ou

Pièce de veau grillée

Ou

Filet de canette aux champignons

Desserts

Crème brûlée à la fleur d'oranger

Ou

Moelleux au chocolat, cœur poire-gingembre



Le Restaurant du Golf des Tumulus

A découvrir la Formule du jour

<i>Entrée du jour + Plat du jour * + Dessert du jour</i>	<i>14.90 €</i>
<i>Entrée du jour + Plat du jour *</i>	<i>12.50 €</i>
<i>Plat du jour * + Dessert du jour</i>	<i>12.50 €</i>

**Ou Grillade du jour (supplément de 1.50 €)*

<i>Entrée du jour</i>	<i>5.50 €</i>
<i>Plat du jour</i>	<i>8.50 €</i>
<i>Dessert du jour</i>	<i>4.50 €</i>
<i>Grillade du jour Supplément</i>	<i>1.50 €</i>

Menu petit golfeur (- de 12 ans)

<i>Suggestion du Chef en fonction du marché</i>	<i>8.50 €</i>
<i>Sorbet au choix</i>	

Snacking

<i>Sandwich</i>	<i>3.00 €</i>
<i>Assiette de Charcuterie</i>	<i>5.00 €</i>
<i>Omelette Frites Salade</i>	<i>7.90 €</i>

Tous nos prix sont nets et toutes taxes comprises (service compris)

Le Restaurant du Golf des Tumulus

Nos desserts

<i>Crème brûlée à la fleur d'oranger</i>	6.00 €
<i>Café gourmand</i>	6.00 €
<i>Assiette de fromage et sa confiture de cerise noire</i>	6.00 €
<i>Fondant au chocolat cœur Poire gingembre</i>	6.00 €
<i>Profiteroles</i>	6.00 €

Nos glaces

<i>2 Boules</i>	3.00 €
<i>3 Boules</i>	4.00 €
<i>Chocolat Liégeois</i>	5.00 €
<i>Café Liégeois</i>	5.00 €
<i>Colonel</i>	5.50 €



Tous nos prix sont nets et toutes taxes comprises (service compris)



Nos Apéritifs

Les Cocktails du golfeur

<i>Le Chose (Pamplemousse Schweppes)</i>	2.50 €
<i>Le Machin (Orange Schweppes)</i>	2.50 €
<i>Le Fruc (Ananas Schweppes)</i>	2.50 €

Les Cocktails Maison

<i>Green Marie (Ananas, bière, sirop de curaçao)</i>	4,00 €
<i>Passion Lucie (Schweppes, bière blanche, sirop de passion)</i>	4,00 €
<i>Pink Sophie (Orange, bière, sirop de fraise)</i>	4,00 €

Les Cocktails Ballon

<i>51 Piscine, 51 Rosée, 51 Glacial.</i>	2.50 €
<i>Campari Tonic</i>	4,00 €
<i>Martini (Rouge, Rosé, Blanc) Tonic</i>	4,00 €
<i>Ballantine's BRASIL (Brasil limonade)</i>	4,00 €
<i>Suze Tonic</i>	4,00 €
<i>Spritz maison</i>	4,00 €

Les Cocktails Classiques

<i>Kir (Mure, Pêche, Cassis)</i>	2.50 €
<i>Américano</i>	4,00 €
<i>Campari Orange Perrier</i>	4,00 €
<i>Mojito</i>	4,00 €
<i>Bière Pression</i>	2.50 €
<i>Pastis (Ricard, Pernod 51)</i>	2.50 €
<i>Baby (Ballantine's)</i>	2.50 €
<i>Whisky (Ballantine's)</i>	5,00 €
<i>Cinzano (Rouge, Rosé, Blanc)</i>	2.50 €
<i>Martini (Rouge, Rosé, Blanc)</i>	2.50 €
<i>Muscat</i>	2.50 €
<i>Porto</i>	2.50 €
<i>Campari</i>	2.50 €
<i>Suze</i>	2.50 €

Nos Eaux Minérales

Eaux Plates

Vittel 1 l	5.00€
Vittel 0,25 cl	2.50€

Eaux Gazeuses

Perrier 1l	5.00€
Perrier 33 cl	2.50€



Badoit 1l	5.00€
Badoit 33 cl	2.50€

San Pelegrino 1l	5.00€
San Pelegrino 50 cl	2.50€



Notre Carte

Des

Vins

Les Gascons

Notre Cave

	75cl	37.50cl
Château Fitère, Madiran <i>Appellation Madiran contrôlée, Vin rouge</i>	17.50 €	10.70 €
Saint Mont <i>Appellation d'origine contrôlée, Vin rouge</i>	18.00 €	9.90 €
Domaine de Pellehaut, Côtes de Gascogne <i>Appellation Géographique Protégée, Vin rouge ou rosé</i>	18.50 €	
Tariquet Sec, Côtes de Gascogne <i>Appellation Géographique Protégée, Vin blanc</i>	14.90 €	
Tortues sec, Côtes de Gascogne <i>Appellation Géographique Protégée, Vin blanc</i>	14.90 €	
Tortues doux, Côtes de Gascogne <i>Appellation Géographique Protégée, Vin blanc</i>	21.00 €	



La Gascogne d'Alain Brumont, Côtes de Gascogne <i>Appellation Géographique Protégée, Vin rouge, rosé, blanc sec</i>	16.30€	
La Gascogne d'Alain Brumont, Côtes de Gascogne <i>Appellation Géographique Protégée, Vin blanc doux</i>	24.80€	
	75cl	50 cl
Torus, Madiran <i>Appellation d'origine protégée, Vin rouge</i>	25.30€	19.90 €
Torus, Pacherenc doux <i>Appellation Madiran contrôlée, Vin blanc</i>	29.90€	
Château Bouscassé, Pacherenc sec <i>Appellation d'origine protégée, Vin blanc</i>	27.20€	
Château Montus <i>Appellation d'origine protégée, Vin rouge</i>	44.00€	

Tous nos prix sont nets et toutes taxes comprises (service compris)

Le Restaurant du Golf des Jumeulus

Vins Rouges



<i>Notre Cave</i>	<i>75cl</i>	<i>37.50cl</i>	<i>Le verre</i>
<i>Chateaux Vieux roland Bordeaux</i> <i>Appellation d'origine Protégée</i>	9.90 €		
<i>Château Les Videaux, Blaye</i> <i>Appellation Côte de Bordeaux contrôlée</i>	12.80 €		3.00 €
<i>Croix de Guillot, Blaye, Côte de Bordeaux</i> <i>Appellation d'origine Protégée</i>		8.50 €	
<i>Saumur Champigny, Les Brillères de Belley</i> <i>Appellation Saumur Champigny contrôlée</i>	14.50 €		
<i>Buzet, Château Sauvagnères</i> <i>Appellation Buzet contrôlée</i>	15.50 €		
<i>Languedoc, Pic St Loup Réserve des Amendez</i> <i>Appellation d'origine Protégée</i>	16.50 €		
<i>Bordeaux Supérieur Château la Chataigneraie</i> <i>Appellation Bordeaux Supérieur contrôlée</i>	18.50 €		
<i>Navajas, Rioja</i> <i>Dénominacion de origen Calificada</i>	19.80 €		
<i>Lussac-Saint Emilion La Croix St Roc</i> <i>Appellation Lussac-Saint Emilion contrôlée</i>	23.00 €	13.50 €	3.50 €
	<i>75cl</i>	<i>50 cl</i>	
<i>Medoc Château Amour</i> <i>Cru Bourgeois</i>	27.80 €	18.90€	
<i>Haut Medoc Château d'Arcins</i> <i>Cru Bourgeois</i>	36.00 €		
<i>Pessac-Leognan Château Lafarue</i> <i>Appellation Pessac-Leognan contrôlée</i>	39.50 €		

Tous nos prix sont nets et toutes taxes comprises (service compris)

Le Restaurant du Golf des Jumeus



Notre Cave

75cl

37.50cl

Vins Rosés

Camargue, Listel grain de gris

9.90 €

Appellation Géographique Protégée

Béarn, Biarnes

12.90 €

Appellation Béarn contrôlée

Côtes de Provence, les Cascades

12.90 €

Appellation d'origine Protégée

Côtes de Provence, Golfe de St Tropez

17.00 €

11.50 €

Appellation d'origine Protégée

Pays d'Oc, Grande Courtade

18.80 €

Appellation Géographique Protégée

Côtes de Provence, Domaine de la Croix Valmer

35.00 €

Cru classé

Tous nos prix sont nets et toutes taxes comprises (service compris)

Le Restaurant du Golf des Jumeus

Notre Cave

75cl

37.50cl

Vins Blancs

Tarani Conté Tolosan

12.50 €

Indication Géographique Protégée

Alsace, Riesling, Henri Weber

17.00 €

Appellation Alsace contrôlée

Alsace, Gewurztraminer, Henri Weber

23.50 €

Appellation Alsace contrôlée

Jurançon, Castera doux

25.70 €

Appellation Jurançon contrôlée

Vins en pichet

La réserve du Chef, rouge

1L

8.50 €

50cl

5.50 €

Verre

2.50 €

La réserve du Chef, rosé

8.50 €

5.50 €

2.50 €

Champagnes

Veuve Pelletier

75cl

39.00 €

Coupe 8 cl

5.00 €

Mumm, Cordon rouge

69.00 €

Ruinard

79.00 €



Tous nos prix sont nets et toutes taxes comprises (service compris)

Nos Digestifs

4cl

Cognac

Rémi Martin

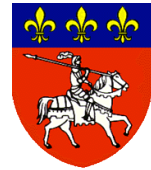
V.S.O.P. Fine champagne finish

Brugerolle

V.S.

7.50 €

4.20 €

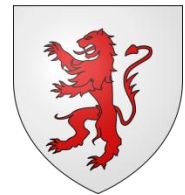


Armagnac

*Armagnac ****

Appellation armagnac contrôlée

2.90 €



Eaux de vie

Poire Williams

Mirabelle

2.90 €

2.90 €

Scotch Whisky

Scapa

The orcadian, Single malt

Aberlourd

15 ans

Tormore

14 ans, Single malt

7.50 €

7.50 €

6.00 €



Divers

Izarra

La marque du pays Basque

4.40 €



Mandarine Napoléon

Grande Liqueur Impériale

3.80 €

Manzana verde

Ixindoki

2.50 €



Get 27

2.50 €

