

# RESTAURANT du Golf

## Nos FORMULES

### L'ardoise du lundi au vendredi le midi :

entrée + plat + dessert	16€
entrée + plat <i>ou</i> plat + dessert	13€
plat du jour	10€

### L'ardoise les soirs et le dimanche midi :

entrée + plat + fromage + dessert	33€
entrée + plat + dessert	28€
entrée + plat <i>ou</i> plat + dessert	24€

Suggestion du jour le samedi midi

### Menu enfant (jusqu'à 12 ans) :

Filet de poulet pané maison ou poisson du jour ou tranches de magret de canard*, servi avec légumes ou frites + dessert enfant	9.50€
--	-------

### Notre cuisine :

Nos plats sont faits maison et sont élaborés avec des produits locaux et de saison soigneusement sélectionnés.\*



## Nos ENTREES

Foie gras de canard mi-cuit*, chutney d'échalotes au balsamique blanc	14.50€
Assiette de tomates Mozzarella di Bufala et pesto aux noix	10€
Rocamadour* pané aux noix, petite salade et compotée de rhubarbe	8.50€
Entrée du jour (voir ardoise, le midi uniquement)	6€

## Nos SALADES

Salade périgourdine* Foie gras de canard, cœurs de canard, magret de canard séché, Rocamadour chaud sur toast, cerneaux de noix et figues séchées	16.50€
Salade César Poulet snacké, copeaux de Grana Padano, œuf poché, croutons, sauce césar	14€
Salade fraîcheur à l'italienne Salade, tomates, Mozzarella di Bufala, pesto aux noix, jambon cru italien, croutons	15.50€

La liste des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible sur demande.

\* Plats élaborés à partir de produits locaux. Liste de nos partenaires disponible sur demande.

# RESTAURANT du Golf

## Nos PLATS

(vous pouvez demander une autre sauce pour votre plat)

<b>Cuisse de canard confite*</b> , ratatouille au piment d'Espelette et sauce à la moutarde	15.50€
<b>Entrecôte de bœuf (250g)</b> , pommes de terre frites et sauce au choix (Maroilles, poivre, moutarde)	19.50€
<b>Truite du Blagour*</b> rôtie entière, légumes du jour et crème aux agrumes	14.50€
<b>Galette végétarienne</b> , galette de légumes maison, galette de pomme de terre, caillé de chèvre et petite salade	13.50€
<b>Plat du jour (voir ardoise, le midi uniquement)</b>	10€
Nos sauces : poivre, maroilles, moutarde et agrumes	

## Nos OMELETTES

<b>Omelette au fromage</b> , servie avec frites et/ou salade	10.50€
<b>Omelette au jambon</b> , servie avec frites et/ou salade	10.50€
<b>Omelette aux cèpes</b> , servie avec frites et/ou salade	14€



## Spécialités maison sur commande

(à commander la veille avant 12H00)

<b>Foie gras de canard (500g)</b>	60€
<b>Magrets de canard séchés (1kg)</b>	53€

## Nos PIZZAS

<b>La Napolitaine</b> , Base tomate, Mozzarella di Bufala, pesto	11.50€
<b>La végétarienne</b> , Base tomate, poivrons, artichauds, courgettes, carottes, Mozzarella	12.50€
<b>La Chti Lot</b> , Base crème, oignons, pommes de terre, lardons de magrets séchés, Maroilles, Mozzarella	14€
<b>La Blagour</b> , Base crème, échalotes, truite fumée, ciboulette, tomates cerises, Mozzarella	14.50€
<b>La bolognaise</b> , Base tomate, oignons, carottes, viande de bœuf, Mozzarella	14.50€
<b>La Lotoise</b> , Base tomate, lardons de magrets séchés, pommes de terre, Rocamadour, noix	15.50€

## Nos FROMAGES

<b>Le Rocamadour*</b>	4.50€
<b>Trio de fromages régionaux</b>	7.50€

## Nos DESSERTS

<b>Nougat glacé aux noix*</b>	6.50€
<b>Crème brûlée à la vanille</b>	6€
<b>Millefeuille au chocolat*</b>	7€
<b>Café gourmand</b>	7€
<b>Dessert du jour (le midi uniquement)</b>	6€

La liste des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible sur demande.

\* Plats élaborés à partir de produits locaux. Liste de nos partenaires disponible sur demande.

# RESTAURANT *du Golf*

## BOISSONS



### Eaux Minérales

Evian			
50 cl	3,50€	1 l	5,50€
San Pellegrino			
50 cl	4,00€	1 l	6,00€

### Jus de fruits

Orange	25 cl	3,00€
Pomme	25 cl	3,00€
Tomate	25 cl	3,00€
Ananas	25 cl	3,00€

### Rafraichissements & sodas

Sirop à l'eau – Sirop & water	25 cl	2,00€
Limonade	25 cl	3,00€
Diabolo – Limonade & syrop	25 cl	3,00€
Vittel	25 cl	2,50€
Iced Tea	25 cl	3,00€
Perrier	33 cl	3,00€
Coca-Cola	33 cl	3,00€
Coca-Cola Light	33 cl	3,00€
Orangina	33 cl	3,00€
Schwepes Tonic	33 cl	3,00€
Schwepes Agrum	33 cl	3,00€
Chose	33 cl	3,50€
<i>Schwepes &amp; pamplemousse - Grapefruit</i>		
Machin	33 cl	3,50€
<i>Schwepes &amp; orange - Orange juice</i>		

### Boissons Chaudes

Expresso	1,50€
Décaféiné	1,50€
Noisette – <i>expresso &amp; milk</i>	1,60€
Double expresso	2,50€
Thé - <i>tea</i>	2,50€
Infusion – <i>infusion</i>	2,50€
Chocolat chaud – <i>hot chocolate</i>	3,00€
Grand crème – <i>milky coffee</i>	3,00€
Capuccino	3,50€
Café Affogato- <i>expresso, glace vanille, chantilly</i>	4,50€

### Bières pressions

Stella Artois		
25 cl		3,00€
50 cl		5,90€
Leffe		
25 cl		4,00€
50 cl		7,50€

### Bières bouteilles & cidre

Guinness Hop House	33cl	5,00€
Hoogarden – Bière blanche	33 cl	4,00€
Corona	33 cl	4,50€
Bière sans alcool <i>Alcohol free beer</i>	25 cl	3,00€
Cidre	33 cl	3.50€

 05 65 27 56 02

Ouvert tous les jours de 10h à 22h

[www.souillaccountryclub.com](http://www.souillaccountryclub.com)

## Pichet et verres de vin

**Blanc** AOC Bergerac, **Rosé** GP Pays d'Oc, **Rouge** IGP Pays d'Oc

**Pichets** : 25cl 6€; 50 cl 10,50€; 1 L 16,50€

**Verres de vin** : 12,5 cl 3,50€

# BOISSONS



## Vins rouges

**Château les Croisilles - La Castagne** 75 cl 21€

2017 – AOC Cahors

**Château du Cèdre** 75 cl 34€

2015 – AOC Cahors

**Julien de Savignac** 75 cl 20€

2017 75 cl – 2015 37.5 cl - AOC Bergerac

**Château Tour des Gendres** 75 cl 29€

2017 – AOC Bergerac

**Domaine du Cros - Lo sang del País** 75 cl 24€

2018 – AOC Marcillac

**Domaine Fabrice Gasnier - Les Graves** 75 cl 28€

2018 - AOC Chinon

**Domaine Sérol - Eclats de granites** 75 cl 26€

2019 – AOC Côte Roannaise

## Vins rosés

**« M » de Minuty** 75 cl 26€

AOC Côtes de Provence

**Domaine Lafage « Miraflores »** 75 cl 28€

AOC Côtes du Roussillon

## Digestifs

**Get 27** 4 cl 5,00€

**Baileys** 4 cl 5,00€

**Amaretto** 4 cl 5,00€

**Cointreau** 4 cl 5,00€

**Calvados** 4 cl 5,00€

**Poire** 4 cl 5,00€

**Grand Marnier** 4 cl 6,00€

**Cognac ABK6 VSOP** 4 cl 7,00€

**Vieille Prune Louis Roques** 4 cl 7,00€

**Bas-Armagnac XO** 4 cl 10,00€

## Vins blancs

**Julien Queyrens & Adrien Castagne,** 75 cl 22€

2019 – VDF région Loupiac

**Julien de Savignac** 75 cl 20€

2019 - AOC Bergerac

**Château Tour des Gendres, Cuvée des Conti** 75 cl 24€

2016 - AOC Bergerac

**Domaine Montrose** 75 cl 26€

2019 - AOC cote de Thonges

## Alcools

**Ricard** 2 cl 3,00€

**Salers** 4 cl 3,50€

**Martini** 4 cl 3,50€

**Porto** 4 cl 3,50€

**Kir** 10 cl 3,50€

**Americano** 6 cl 6,00€

**Spritz** 25 cl 6,00€

**Coupe de Champagne** 10 cl 6,00€

**Kir royal** 10 cl 6,50€

### Whiskys

**Jameson** 4 cl 5,00€

**Aberlour 10 ans** 4 cl 7,00€

**Monkey Shoulder** 4 cl 7,00€

### Gins

**Gordon's** 4 cl 5,00€

**Bombay Sapphire** 4 cl 6,00€

**Tanqueray** 4 cl 6,00€

**Hendrick's** 4 cl 6,00€

### Vodkas

**Smirnoff** 4 cl 5,00€

**Absolut** 4 cl 6,00€

### Rhums

**Havana** 4 cl 6,00€

**Arcane** 4 cl 7,00€