

RESTAURANT du Golf

Heures de service :

- déjeuner entre 12h00 et 14h00
 - dîner entre 19h00 et 20h30
-

Nos plats sont faits maison, avec des produits locaux et de saison.

Bon appétit

**Produits locaux. Liste de nos fournisseurs disponibles en dernière page.*

Toutes nos viandes sont d'origine française. La liste des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible sur demande.

L'ardoise du midi, hors weekend & fériés

Entrée + plat + dessert

 21€

Entrée + plat
ou plat + dessert

 17.50€

Plat du jour

 14.50€

Menu enfant

 12€

Plats

**Filet de poulet pané, ou
Coquillettes au Rocamadour*, ou
Brandade de morue**

Accompagnements : frites ou légumes

Desserts

**Glaces : pop-up Smarties ou 1 boule au choix, ou
Crème Catalane, ou
Profiterole**

**Produits locaux. Liste de nos fournisseurs disponibles en dernière page.*

Toutes nos viandes sont d'origine française.

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

Entrées

Croque-monsieur forestier

Au Rocamadour*, noix* et vinaigrette à la betterave.

8€

Oeufs mayonnaise

Au magret de canard séché et chips de pain.

Vin conseillé : Pécharmant Argiles Bleues - vin rouge

8€

Soupe à l'oignon gratinée

Fromage fondu (emmental), servis avec du pain croustillant.

Vin conseillé : Château la Coustarelle - vin rouge

8€

Rillettes aux deux saumons

Parfumées au Pastis de Souillac* et toast de Croustilot.

Vin conseillé : Cèdre héritage - vin blanc

9€

Pâté aux figues

Vin conseillé : Pécharmant Argiles Bleues - vin rouge

8€

Clafoutis de gésiers

À la tomate séchée et coulis acidulé.

Vin conseillé : Château la Coustarelle - vin rouge

9€

*Produits locaux. Liste de nos fournisseurs disponibles en dernière page.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

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

Salades

Salade façon César 18€

Aiguillettes de poulet panées aux cornflakes, copeaux de Grana Padano, tomates, oeuf dur, pickles d'oignon rouge, sauce césar, croûtons.

Salade de gésiers et Rocamadour 16.50€

Gésiers, tomate, Rocamadour* chaud, noix*, pickles d'oignon rouge.

Salade végétarienne 16.50€

Tomate, oeuf dur, feta, pickles d'oignon rouge, croûtons.

Omelettes

Omelette nature 12€

Omelette au fromage 16€

Omelette aux cèpes 18€

Toutes nos omelettes sont servies avec des frites et de la salade.

Burgers

Le classique 19.50€

Bun, sauce burger, tomate, mozzarella, steak haché.

Bière conseillée : Vedett IPA

Le poulet 19.50€

Bun, sauce burger, tomate, mozzarella, aiguillettes de poulet panées aux cornflakes.

Bière conseillée : Ratz blonde

Le végétarien 19.50€

Bun, sauce burger, tomate, mozzarella, galette de légumes.

Bière conseillée : Ratz blonde

**Produits locaux. Liste de nos fournisseurs disponibles en dernière page.*

Toutes nos viandes sont d'origine française.

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

Plats

Demi-magret de canard 19.50€

Servi rosé, légumes du moment, sauce au poivre à la Vieille Prune de Souillac*.

Vin conseillé : Château la Coustarelle - vin rouge

Confit de canard en fricassée 22€

Thym, ail et pommes de terre grenaille.

Vin conseillé : Château la Coustarelle - vin rouge

Bavette d'ailou 22€

Beurre maître d'hôtel au Bleu d'Auvergne, frites et salade.

Vin conseillé : Château la Coustarelle - vin rouge

Nem ricotta - épinards 17€

Coulis de poivrons, purée de pommes de terre et brisure de noix torréfiées.

Vin conseillé : Cèdre héritage - vin blanc

Coquillettes Lotoises 17€

Sauce au Rocamadour*, lardons de magret de canard séché, jaune d'oeuf et rapamadour*
(version végétarienne disponible).

Vin conseillé : Château la Coustarelle - vin rouge

Brandade de morue 18€

Sauce aux poivrons rouges, brunoise de légumes et truite fumée du Blagour*.

Vin conseillé : Cèdre héritage - vin blanc

Portion de frites 5.50€

Salade verte 4.50€

*Produits locaux. Liste de nos fournisseurs disponibles en dernière page.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

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

Formule du Golf - 29.50€

Entrées

Soupe à l'oignon gratinée

Fromage fondu (emmental), servis avec du pain croustillant.

ou

Croque-monsieur forestier

Au Rocamadour*, noix* et vinaigrette à la betterave.

ou

Pâté aux figues

Plats

Confit de canard en fricassée

Thym, ail et pommes de terre grenaille.

ou

Brandade de morue

Sauce aux poivrons rouges, brunoise de légumes et truite fumée du Blagour*.

ou

Nem ricotta - épinards

Coulis de poivrons, purée de pommes de terre et brisure de noix torréfiées.

Fromage ou Dessert

Au choix sur la carte

**Produits locaux. Liste de nos fournisseurs disponibles en dernière page.*

Toutes nos viandes sont d'origine française.

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

Fromages

Rocamadour*	_____	5€
Bleu d'Auvergne	_____	6€
Cantal	_____	6€
Duo de fromages	_____	9€
Trio de fromages	_____	12€

Vin conseillé avec les fromages :

Château la Coustarelle - vin rouge ou Pécharmant Argiles Bleues - vin rouge

Desserts

Sablé Breton	_____	8€
<i>Crèmeux citron, meringue sèche et coulis de framboise.</i>		
Gâteau au chocolat	_____	8€
<i>Crème au Quinquinoix*.</i>		
Profiterole à la pistache	_____	8€
<i>Sauce chocolat et chantilly.</i>		
Crème Catalane	_____	8€
<i>Parfumée à la vanille de Madagascar.</i>		
Choux chantilly aux fraises*	_____	8€
<i>Sauce chocolat.</i>		
Coupe de glace 1 boule	_____	3€
Coupe de glace 2 boules	_____	6€
Coupe de glace 3 boules	_____	8€
Supplément chantilly	_____	2.50€

Vin conseillé avec les desserts : Rosette d'Anna - vin blanc doux

**Produits locaux. Liste de nos fournisseurs disponibles en dernière page.*

Toutes nos viandes sont d'origine française.

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

Un café, un digestif, ou les deux ?

Boissons chaudes

Espresso / Décaféiné	_____	1.90€
Noisette – Espresso	_____	2€
Double espresso	_____	3.50€
Thé / infusion	_____	3.50€
Grand crème	_____	4€
Cappuccino ou café latte	_____	4.50€
Café allongé	_____	1.90€
Irish coffee	_____	9.50€

Digestif

Get 27 ou Menthe Pastille	_____	7€
Baileys	_____	7€
Amaretto	_____	7€
Cointreau	_____	7€
Calvados	_____	7€
Poire	_____	7€
Cognac	_____	10€
Vieille Prune de Souillac Louis Roques	_____	9.50€
Saint Germain ou Armagnac	_____	10€

Les producteurs locaux de notre carte



Le Gouffre du Blagour

À 9 kilomètres du golf, à quelques pas de la Corrèze et la Dordogne, découvrez la pisciculture le Gouffre du Blagour. Grâce à sa situation unique et à ses sources naturelles, c'est l'endroit idéal pour pratiquer l'élevage artisanal de truites. Produit utilisé au restaurant : truite.



La Ferme des Forges

La Ferme des Forges produit le célèbre fromage Rocamadour que nous utilisons au restaurant. Vous pouvez retrouver les produits de la ferme le vendredi matin au marché de Souillac à 10 minutes du club en voiture. Produit utilisé au restaurant : fromage Rocamadour.



La Ferme de Carlux et la Halle Paysanne à Souillac

Vente de fruits et légumes de saison, volailles, conserves, vins, fromages, charcuteries, pain, gâteaux, noix et produits issus de l'agriculture biologique. Produits utilisés au restaurant : miel et fraises.



La boutique de la noix - Francis Desplat

Un petit producteur local dont la devise est de produire des noix en respectant la nature, l'environnement et ceux qui souhaitent les consommer. L'exploitation agricole est située dans le village de Turnac à côté de Domme en Dordogne. Produit utilisé au restaurant : cerneaux de noix



La Distillerie Denoix

Grande fabrique de liqueurs fondée en 1839 à Brive-la-Gaillarde en Corrèze. Elle perpétue le savoir-faire des maîtres liquoristes du XIXème siècle, garantissant ainsi la qualité de leurs liqueurs et apéritifs à base de noix, plantes et fruits. Produit utilisé au restaurant : vin de noix.



La Distillerie Louis Roque

Distillerie familiale de père en fils c'est Louis 3ème du nom qui décide en 1905 de s'installer à Souillac et devient le spécialiste local des eaux-de-vie de prune. Vous pouvez visiter le musée et les chais d'une distillerie artisanale à Souillac. Produit utilisé au restaurant : Vieille Prune.



La brasserie artisanale Ratz

La brasserie Ratz est une maison artisanale du Lot fondée par Christophe Ratz. Fidèle à ses racines agricoles, la brasserie propose des bières naturelles, brassées avec exigence et caractère, où le malt et le houblon s'expriment pleinement. Produits utilisés au restaurant : bières artisanales.