

RESTAURANT du Golf

Heures de service :

- déjeuner entre 12h00 et 14h00
 - dîner entre 19h00 et 21h00
-

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.

RESTAURANT du Golf

L'ardoise :
**Tous les jours, retrouvez notre
sélection de plats du moment.**

Menu enfant

12€

Plats

**Filet de poulet pané, *ou*
Tranche de saumon, *ou*
Travers de porc**

Accompagnements : frites ou légumes

Desserts

**Glaces : pop-up Smarties ou 1 boule au choix, *ou*
Panna cotta**

**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

8€

Au Rocamadour*, noix* et vinaigrette à la betterave.
Vin conseillé : Pécharmant Argiles Bleues - vin rouge

Oeufs mayonnaise

8€

Au magret de canard séché et chips de pain.
Vin conseillé : Pécharmant Argiles Bleues - vin rouge

Burrata crémeuse

9€

Gaspacho de tomate et crème fouettée au pesto
Vin conseillé : Cèdre héritage - vin blanc

Terrine de canard

9€

Aux noix torréfiées
Vin conseillé : Cèdre héritage - vin blanc

**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

20€

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

Vin conseillé : Château la Coustarelle - vin rouge

Confit de canard

23.50€

Purée de pomme de terre et sauce au poivre (20 minutes d'attente).

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 poivron rouge, purée de pommes de terre et brisure de noix torréfiées.

Vin conseillé : Cèdre héritage - vin blanc

Papillote de saumon

18€

Sauce crémeuse au curcuma et au citron et légumes du moment (16 minutes de cuisson).

Vin conseillé : Cèdre héritage - vin blanc

Travers de porc confit

19€

Purée de pomme de terre et condiment à la moutarde

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

Burrata crémeuse

Gaspacho de tomate et crème fouettée au pesto

ou

Croque-monsieur forestier

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

ou

Terrine de canard

Aux noix torréfiées

Plats

Salade de gésiers et Rocamadour

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

ou

Papillote de saumon

Sauce crémeuse au curcuma et au citron et légumes du moment.

ou

Nem ricotta - épinards

Coulis de poivron rouge, 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€
Duo de fromages	_____	9€

Vin conseillé avec les fromages :

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

Desserts

Mousse au chocolat noir	_____	8€
Caramel beurre salé.		
Nougat glacé aux noix	_____	8€
Panna cotta à la vanille de Madagascar	_____	8€
Coulis de fruits rouges		
Fraise Melba	_____	9€
Sorbet fraise, fraises fraîches, coulis de fraise et chantilly		
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

Expresso / Décaféiné	1.90€
Noisette – Expresso	2€
Double expresso	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.