BIENVENUE
AU

RESTAURANT VAL GRAND

Horaires d'ouverture :

Lundi :	8h00 - 19h00
Mardi :	8h00 - 19h00
Mercredi :	8h00 - 19h00
Jeudi :	8h00 - 19h00
Vendredi :	8h00 - 22h30
Samedi :	8h00 - 22h30
Dimanche :	8h00 - 19h00

Nos évènements disponibles ici :

01.60.86.82.23
restaurant@golfvalgrand.fr

Paiements acceptés :

Id : Golf Val-Grand
Code : NickFaldo2025!

BIÈRES

	25cl	50cl
Heineken Bière pression lager 5.2	4.5€	8€
Affligem Bière pression d'Abbaye 6.7	4.7€	8.7€
Lagunitas IPA Bière blonde 6.2	5€	9.4€

WHISKY & BOURBON 4cl

Knockando	14€
Oban	14€
Nikka Frome The Barrel	13€
Aberlour	12€
Cardhu	12€
Four roses	9€
Jack Daniel's	9€

PLANCHES A PARTAGER

Planche mixte	19€
Planche de charcuteries	17€
Planche de fromages	17€
Planche de tapas	16€

Prix en € TTC service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

APÉRITIFS

Coupe de champagne 10cl Canard Duchêne	12€
Kir royal maison 10cl (pêche, mûre, cassis)	10€
Whisky coca 6cl	8€
Ricard 4cl	4.5€
Kir vin blanc maison 10cl (pêche, mûre, cassis)	4.5€

COCKTAILS

St-Germain Spritz 13€
St-Germain 4cl, Prosecco 10cl, eau gazeuse

Mojito 12€
Rhum ambré 6cl, sucre de canne, citron vert, menthe, eau gazeuse

Caïpirinha 12€
Cachaça 6cl, sucre roux, citron vert

Caïpiroska 12€
Vodka 6cl, sucre roux, citron vert

Negroni 12€
Gin 2cl, Campari 2cl, Martini rouge 2cl, orange

Spritz 10€
Aperol 6cl, Prosecco 10cl, eau gazeuse

Gin Tonic 10€
Gin 6cl, Schweppes, citron vert

Cuba libre 10€
Rhum brun 6cl, citron vert, Coca-Cola

Américano maison 8€
Martini rouge & blanc 4cl, Campari 4cl, eau gazeuse

NOS FORMULES DÉJEUNER

20€

LE BIRDIE

Le plat du jour
+
Café

28€

L'EAGLE

Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert

36€

L'ALBATROS

Entrée
+
Plat
+
Dessert

LES PLATS DISPONIBLES EN FORMULE EAGLE ET ALBATROS SONT SIGNALÉS PAR UN SUR LA CARTE .

(DES SUPPLÉMENTS SONT POSSIBLES)

MENU PRESTIGE 49€

Compris dans le menu : 1 verre de vin à 6.5€ ou 1 soft et 1 café

Entrée au choix :

Carpaccio de poulpe et jus au yuzu
Pickles d'oignon rouge et poudre de piment fumé

Noix de Saint-Jacques française snackées
Espuma de topinambour et huile de noisette

Plat au choix :

Pavé de saumon, asperges vertes grillées
Sabayon au champagne et au citron main de Bouddha

Pièce du boucher de la maison Jauno
Pomme frites maison, ail confit et jus corsé

Dessert au choix :

Profiteroles tout chocolat noir
Glace vanille et crème chantilly

Tartelette au yuzu déstructurée
Duo de meringues & crumble aux amandes

Chef de cuisine
Benjamin Garnier

ENTRÉES

Entrée du jour Pour débuter avec brio	10€
Œuf dur mayonnaise maison Pickles de graine de moutarde	10€
Crémeux de butternut et lard paysan Courges rôties au miel et croûtons de pain	12€ +2€
Oeuf parfait servi froid, crème d'ail noir Mousseline de céleri & crumble de noisette	12€ +2€
Carpaccio de poulpe et jus vert au yuzu Pickles d'oignon rouge et poudre de piment fumé	16€
Noix de Saint-Jacques françaises snackées Espuma de topinambour et huile de noisette	18€

Prix en € TTC service compris.

PLATS

Notre menu du jour :

- **Salade du jour** — 18€
  Pour un déjeuner léger
- **Pâtes du jour** — 18€
  L'énergie à l'italienne
- **Plat du jour** — 20€
  L'incontournable
- **Tartare de poisson du jour** — 20€
  Fraîcheur et finesse

Tartare de bœuf au couteau, frites & salade — 20€
Gingembre et jaune d'œuf confit

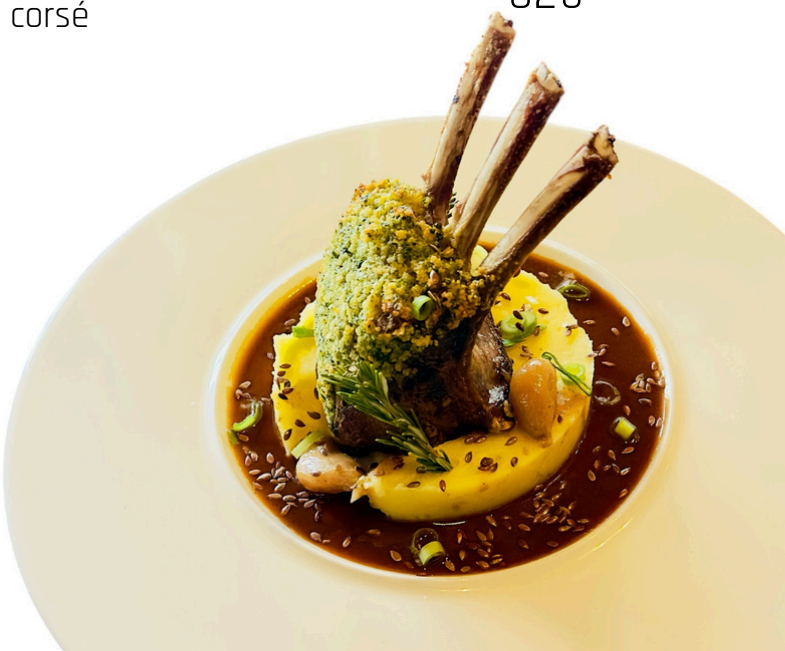
Val Grand Cheeseburger, frites & salade — 21€
Steak 180g, tomate, oignon rouge, cheddar maturé, sauce BBQ

Joues de porc confites lentement au four — 21€
Panais de 2 façons et jus au miel et romarin

Pavé de saumon, asperges vertes grillées — 22€
Sabayon au champagne et au citron main de Bouddha

Cordon-bleu à la française — 23€
Purée gourmande au beurre et crème de scamorza

Pièce du boucher de la maison Jauno — 32€
Pommes frites maison, ail confit et jus corsé



Prix en € TTC service compris.

DESSERTS

Dessert du jour La douceur du moment	10€	
Trio de fromages affinés accompagnés de salade mesclun	10€	
Riz au lait à la vanille Bourbon Caramel au beurre salé et riz soufflé	10€	
Moelleux à la crème de marron d'Ardèche Crème anglaise et glace choco-noisette	10€	
Profiteroles tout chocolat noir Glace vanille et crème chantilly	12€	+2€
Café super gourmand Assortiment de mignardises	12€	+2€
Tartelette au yuzu déstructurée Duo de meringue & crumble aux amandes	14€	+4€

Prix en € TTC service compris.

NOS VINS AU VERRE

Vins rouges :

	15cl
Hautes côtes de nuits, Domaine Pansiot, AOC	12€
Grès de Gayanne, Côte du Rhône, BIO, AOC	6.5€
Marius, M. Chapoutier, Pays d'Oc, IGP	6.5€

Vins blancs :

Petit Chablis Vibrant, La Chablisienne, AOC	9.5€
Domaine Fevre, Chablis, AOC	14€
Les Chardonneuses, Chardonnay, Pays d'Oc	6.5€
Monbazillac, Haute Fonrousse, AOC	8.5€

Vins rosé :

Minuty, Prestige, Côte de Provence, AOC	8.5€
Gris Blanc, Gerard Bertrand, Pays d'Oc	6.5€

Vin au pichet :

	25cl	50cl
Les Cayolles, Pays d'Oc, IGP Rouge, blanc ou rosé	8€	12€

NOTRE CARTE DES VINS EN BOUTEILLE EST DISPONIBLE

Prix en € TTC service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

EAUX

1/2L San Benedetto plate	4€
1/2L San Benedetto pétillante	4€
1L San Benedetto plate	6€
1L San Benedetto pétillante	6€
Perrier 33cl	4€
Perrier rondelle 33cl	4.5€
Sirop (citron, fraise, grenadine, pêche, menthe, orgeat, pomme)	1€

SODAS & JUS

Coca & Coca Zero 33cl	4€
Sprite 33cl	4€
Fuzetea 25cl	4€
Schweppes Indian Tonic 25cl	4€
Jus de fruit Granini 25cl (orange, ananas, tomate, pomme, multifruits)	4€

	33cl	50cl
Limonade	4€	6.5€
Diabolo	4€	7€
Chose	4€	7€

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné	2.4€
Noisette	2.5€
Thés et tisanes Richard	3.7€
Chocolat au lait	3.8€
Café double	4.4€
Café au lait	4.5€
Cappuccino	4.9€
Boisson chaude de saison	6€

MOCKTAILS 8€

Sun rise
Jus orange, jus de citron vert, grenadine

Virgin Mojito
Menthe, citron vert, sucre roux, limonade

Hawaiian
Jus d'ananas, jus de citron vert, jus d'orange

Tropicana
Jus de passion et d'ananas, citron vert, sirop vanille

Prix en € TTC service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.