



BIENVENUE  
AU  
**RESTAURANT  
VAL GRAND**

## Horaires d'ouverture :

|                   |              |
|-------------------|--------------|
| <b>Lundi :</b>    | 8h00 - 20h00 |
| <b>Mardi :</b>    | 8h00 - 20h00 |
| <b>Mercredi :</b> | 8h00 - 20h00 |
| <b>Jeudi :</b>    | 8h00 - 20h00 |
| <b>Vendredi :</b> | 8h00 - 22h30 |
| <b>Samedi :</b>   | 8h00 - 22h30 |
| <b>Dimanche :</b> | 8h00 - 20h00 |

Nos évènements  
disponibles ici :



☎ 01.60.86.82.23

✉ restaurant@golfvalgrand.fr

Paiements  
 acceptés :



**Id :** Golf Val-Grand  
**Code :** NickFaldo2025!

## BIÈRES

|  | 25cl | 50cl |
|--|------|------|
| <b>Heineken</b><br>Bière pression lager 5.2    | 4.5€ | 8€   |
| <b>Affligem</b><br>Bière pression d'Abbaye 6.7 | 4.7€ | 8.7€ |
| <b>Lagunitas IPA</b><br>Bière blonde 6.2       | 5€   | 9.4€ |



## WHISKY & BOURBON 4cl

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| <b>Knockando</b>              | 14€ |
| <b>Oban</b>                   | 14€ |
| <b>Nikka Frome The Barrel</b> | 13€ |
| <b>Aberlour</b>               | 12€ |
| <b>Cardhu</b>                 | 12€ |
| <b>Four roses</b>             | 9€  |
| <b>Jack Daniel's</b>          | 9€  |

## PLANCHES A PARTAGER

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| <b>Planche mixte</b>           | 19€ |
| <b>Planche de charcuteries</b> | 17€ |
| <b>Planche de fromages</b>     | 17€ |
| <b>Planche de tapas</b>        | 16€ |

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

## APÉRITIFS

|   |      |
|---|------|
| <b>Coupe de champagne</b> 10cl<br>Canard Duchêne          | 12€  |
| <b>Kir royal maison</b> 10cl<br>(pêche, mûre, cassis)     | 10€  |
| <b>Whisky coca</b> 6cl                                    | 8€   |
| <b>Ricard</b> 4cl   | 4.5€ |
| <b>Kir vin blanc maison</b> 10cl<br>(pêche, mûre, cassis) | 4.5€ |

## COCKTAILS

|   |     |
|---|-----|
| <b>St-Germain Spritz</b><br>St-Germain 4cl, Prosecco 10cl, eau gazeuse            | 13€ |
| <b>Mojito</b><br>Rhum ambré 6cl, sucre de canne, citron vert, menthe, eau gazeuse | 12€ |
| <b>Caïpirinha</b><br>Cachaça 6cl, sucre roux, citron vert                         | 12€ |
| <b>Caïpiroska</b><br>Vodka 6cl, sucre roux, citron vert                           | 12€ |
| <b>Negroni</b><br>Gin 2cl, Campari 2cl, Martini rouge 2cl, orange                 | 12€ |
| <b>Spritz</b><br>Aperol 6cl, Prosecco 10cl, eau gazeuse                           | 10€ |
| <b>Gin Tonic</b><br>Gin 6cl, Schweppes, citron vert                               | 10€ |
| <b>Cuba libre</b><br>Rhum brun 6cl, citron vert, Coca-Cola                        | 10€ |
| <b>Américano maison</b><br>Martini rouge & blanc 4cl, Campari 4cl, eau gazeuse    | 8€  |



# 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 :

#### **Tartare de crabe, mangue et avocat**

Gaspacho de jalapeños

#### **Asperges blanches de la ferme de la Pouletterie**

Sabayon acidulé & chips de serrano croustillantes

### Plat au choix :

#### **Pavé de saumon, asperges vertes grillées**

Sabayon au champagne et au citron

#### **Pièce du boucher de la maison Jauno**

Pomme frites maison, Sauce au poivre ou chimichurri

### Dessert au choix :

#### **Profiteroles tout chocolat noir**

Glace vanille et crème chantilly

#### **Tiramisu fraîcheur à la mangue et coco**

Biscuit Dacquoise et croustillant coco



Chef de cuisine  
**Benjamin Garnier**



# ENTRÉES





-  **Entrée du jour** 10€  
Pour débuter avec brio
-  **Œuf dur mayonnaise maison** 10€  
Pickles de graine de moutarde
-  **Oeuf parfait servi froid, crème d'ail noir** 12€  +2€  
Mousseline de céleri & crumble de noisette
-  **Tomate de la ferme de la Pouletterie** 14€  +4€  
Burrata, roquette glacée, pesto
- Tartare de crabe, mangue et avocat** 16€  
Gaspacho de jalapeños
- Asperges blanches de la ferme de la Pouletterie** 16€  
Sabayon acidulé & chips de serrano croustillantes

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 mûré, 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

**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, Sauce poivre ou chimichurri



# DESSERTS



-  **Dessert du jour** 10€  
La douceur du moment
-  **Trio de fromages affinés** 10€  
accompagnés de salade mesclun
-  **Riz au lait à la vanille Bourbon** 10€  
Caramel au beurre salé et riz soufflé
-  **Tiramisu fraîcheur à la mangue et coco** 11€ ✓ +1€  
Croustillant coco et biscuit Dacquoise
-  **Profiteroles tout chocolat noir** 12€ ✓ +2€  
Glace vanille et crème chantilly
-  **Café super gourmand** 12€ ✓ +2€  
Assortiment de mignardises
-  **Paris-Brest façon Val Grand** 12€ ✓ +2€  
croustillant nougatine et ganache choco-praliné



Prix en € TTC service compris.

# NOS VINS AU VERRE

15cl

## Vins rouges :



**Hautes côtes de nuits, Domaine Pansiot, AOC**  
**Grès de Gayanne, Côte du Rhône, BIO, AOC**  
**Marius, M. Chapoutier, Pays d'Oc, IGP**

12€  
6.5€  
6.5€

## Vins blancs :



**Petit Chablis Vibrant, La Chablisienne, AOC**  
**Domaine Fevre, Chablis, AOC**  
**Les Chardonneuses, Chardonnay, Pays d'Oc**  
**Monbazillac, Haute Fonrousse, AOC**

9.5€  
14€  
6.5€  
8.5€

## Vins rosé :



**Minuty, Prestige, Côte de Provence, AOC**  
**Gris Blanc, Gerard Bertrand, Pays d'Oc**

8.5€  
6.5€

## Vin au pichet :

**Les Cayolles, Pays d'Oc, IGP**

Rouge, blanc ou rosé

**25cl 50cl**

8€ 12€

**NOTRE CARTE DES VINS EN  
BOUTEILLE EST DISPONIBLE**

## 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€ |
| <b>Sirop</b><br><small>(citron, fraise, grenadine, pêche, menthe, orgeat, pomme)</small> | 1€   |

## 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€   |



## SODAS & JUS

|   |             |             |
|---|-------------|-------------|
| <b>Coca &amp; Coca Zero</b> 33cl  | 4€          |             |
| <b>Sprite</b> 33cl  | 4€          |             |
| <b>Fuzetea</b> 25cl   | 4€          |             |
| <b>Schweppes Indian Tonic</b> 25cl  | 4€          |             |
| <b>Jus de fruit Granini</b> 25cl<br><small>(orange, ananas, tomate, pomme, multifruits)</small> | 4€          |             |
|   | <b>33cl</b> | <b>50cl</b> |
| <b>Limonade</b>   | 4€          | 6.5€        |
| <b>Diabolo</b>  | 4€          | 7€          |
| <b>Chose</b>  | 4€          | 7€          |



## 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.