



# BIENVENUE AU RESTAURANT VAL GRAND

## Horaires d'ouverture :

|                   |              |
|-------------------|--------------|
| <b>Lundi :</b>    | 8h00 - 19h00 |
| <b>Mardi :</b>    | 8h00 - 19h00 |
| <b>Mercredi :</b> | 8h00 - 19h00 |
| <b>Jeudi :</b>    | 8h00 - 19h00 |
| <b>Vendredi :</b> | 8h00 - 22h30 |
| <b>Samedi :</b>   | 8h00 - 22h30 |
| <b>Dimanche :</b> | 8h00 - 19h00 |

Nos évènements  
disponibles ici :



☎ 01.60.86.82.23  
✉ [restaurant@golfvalgrand.fr](mailto:restaurant@golfvalgrand.fr)

Paielements  
acceptés :



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

# 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)



**8€**

## Petit Déjeuner

Café ou Thé  
+  
1 jus d'orange  
+  
1 croissant ou  
1 tartine

**12€**

~ kids ~  
**MENU**

Burger  
ou  
Nuggets  
ou  
Pâtes

1 Boisson  
+  
1 Glace



Chef de cuisine  
**Benjamin Garnier**

# ENTRÉES



## **Entrée du jour**

Pour débiter avec brio

10€



## **Œuf dur mayonnaise maison**

De la ferme des Fourneaux (Vert-le-Grand)

10€



## **Velouté de courge automnale**

Crème infusée au thym et éclats de marron

12€ +2€

## **Carpaccio de noix de Saint Jacques française**

Condiment au yuzu et crème de citron confit

15€

## **Tarte fine aux girolles persillées**

œuf parfait & crème de comté

16€

## **Terrine de foie gras de canard faite maison**

Chutney de figues & brioches toastées

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 mûré, sauce BBQ

**Paleron de bœuf braisé 24 heures** 21€  
Mousseline de pomme de terre & pickles de choux rouge

**Suprême de volaille jaune cuit lentement** 22€  
Riz croustillant au comté, carottes glacées et jus à l'ail noir

**Filet de bar snacké, écume de citron** 25€  
Risotto de champignons de saison

**Risotto arborio à la truffe de Bourgogne** 28€  
Shiitaké, mascarpone & parmesan

**Filet de bœuf français poêle au beurre** 32€  
Purée de céleri rave & échalote confite

Prix en € TTC service compris.



# DESSERTS



 **Dessert du jour**  
La douceur du moment

10€

 **Trio de fromages affinés**  
accompagnés de salade mesclun

10€

 **Brioche façon pain perdu**  
Glace vanille et caramel au beurre salé

10€

 **Millefeuille déstructuré à la figue noire**  
Chutney de figue et crème princesse vanille

10€

 **Sphère au chocolat noir**  
Chantilly au chocolat blanc et framboises fraîches

12€  +2€

 **Café super gourmand**  
Assortiment de mignardises

12€  +2€

 **Poire williams en trompe-l'œil**  
Crumble au chocolat noir et poire caramélisée

14€  +4€



Prix en € TTC service compris.