



BIENVENUE AU RESTAURANT VAL GRAND

Horaires d'ouverture :

Lundi :	8h00 - 18h00
Mardi :	8h00 - 18h00
Mercredi :	8h00 - 18h00
Jeudi :	8h00 - 18h00
Vendredi :	8h00 - 22h30
Samedi :	8h00 - 22h30
Dimanche :	8h00 - 18h00

Nos évènements
disponibles ici :



☎ 01.60.86.82.23
✉ restaurant@golfvalgrand.fr

Paielements
acceptés :



Id : Golf Val-Grand
Code : NickFaldo2025!

BIÈRES

Heineken

Bière pression lager 5.2

Affligem

Bière pression d'Abbaye 6.7

Lagunitas IPA

Bière blonde 6.2

25cl 50cl

4.5€ 8€

4.7€ 8.7€

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€

APÉRITIFS

Coupe de champagne 10cl 12€
Canard Duchêne

Kir royal maison 10cl 10€
(pêche, mûre, cassis)

Whisky coca 6cl 8€

Ricard 4cl 4.5€

Kir vin blanc maison 10cl 4.5€
(pêche, mûre, cassis)

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 :

Ballotine de lieu noir au chorizo basque

Crosnes glacées et beurre nantais au combava

Carré d'agneau français en croûte d'herbes

Purée gourmande au beurre, 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 débiter avec brio

10€



Oeuf dur mayonnaise maison

Pickles de graine de moutarde

10€



Crèmeux 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 mûré, sauce BBQ

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

Ballotine de lieu noir au chorizo basque 24€
Crosnes glacées et beurre nantais au combava

Caille farcie maison, sauce chimichurri 26€
Déclinaison autour de la patate douce

Carré d'agneau français en croûte d'herbes 32€
Purée gourmande au beurre, ail confit et jus corsé



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
-  **Moelleux à la crème de marron d'Ardèche** 10€
Crème anglaise et glace choco-noisette
-  **Profiteroles tout chocolat noir** 12€  +2€
Glace vanille et crème chantilly
-  **Café super gourmand** 12€  +2€
Assortiment de mignardises
-  **Tartelette au yuzu déstructurée** 14€  +4€
Duo de meringue & crumble aux amandes



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€
Sirop (citron, fraise, grenadine, pêche, menthe, orgeat, pomme)	1€

BOISSONS CHAUDES

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



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€



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.