



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

Paiements
acceptés :



Id : Golf Val-Grand
Code : NickFaldo2025!

APÉRITIFS

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€

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)	



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.

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

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

Prix en € TTC service compris.



PLATS

Notre menu du jour :

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



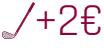
	Tartare de bœuf au couteau, frites & salade Gingembre et jaune d'œuf confit	20€
	Val Grand Cheeseburger, frites & salade Steak 180g, tomate, oignon rouge, cheddar mûri, sauce BBQ	21€
	Joues de porc confites lentement au four Panais de 2 façons et jus au miel et romarin	21€
	Ballotine de lieu noir au chorizo basque Crosnes glacées et beurre nantais au combava	24€
	Caille farcie maison, sauce chimichurri Déclinaison autour de la patate douce	26€
	Carré d'agneau français en croûte d'herbes Purée gourmande au beurre, ail confit et jus corsé	32€



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€ 
	Café super gourmand Assortiment de mignardises	12€ 
	Tartelette au yuzu déstructurée Duo de meringue & crumble aux amandes	14€ 



Prix en € TTC service compris.

NOS VINS AU VERRE

15cl

Vins rouges :



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	8€	12€
Rouge, blanc ou rosé		

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€



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

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