

CARTE DU RESTAURANT DU GOLF



GOLF DE PONTARLIER

Avec l'apéritif :



Saucisson sans boyau de la maison Bucheix aux différents parfums	6 €
Terrine maison 300gr de la maison Bucheix	8 €
Assortiment de Tapas : 4 beignets de calamar, 4 beignets de camembert et 6 beignets de crevette et sa sauce	10 €

Bar à Champagne



Champagne Brut Tradition	45 €
Magnum Brut Tradition	95 €
Champagne Brut Cuvée Prestige	65 €
Champagne Rosé	55 €

Apéritif



Un Pontarlier, Ricard, 2cl	3,20 €
Martini, Suze, 6cl ; Whisky 4cl	3,80 €
Cocktail Maison du jour	8,00 €
Limonade Rieme, Bisontine 25cl au verre	2,90 €
La pontissalienne eau plate 25cl au verre	2,40 €
La Mortuacienne 25cl	3,20 €
Citron / Orange / Grenade / Pamplemousse / Mandarine	
La boisson du Golfeur	3,20 €
Le Chose (Jus de pamplemousse / Tonic) 25cl	
La blonde de Lisle 25 cl en pression	3,20 €
La bière spéciale 25cl en pression	3,90 €
Coca-Cola 33cl, Orangina 25cl, Nestea 25cl	3,40 €
Jus de Pomme / Abricot / Orange	3,40 €



Nos Formules

Les Midis Du mercredi au Samedi

Assiette du Marché

9,80€

Entrée du Jour
Assiette du Marché
13,90€

Entrée du Jour
Assiette du Marché
Dessert du Chef
16,90€

Assiette du Marché
Dessert du Jour
13,90€

Vendredi Soir, Samedi Soir et Dimanche Midi

Menu découverte 24€
Entrée, Plat & Dessert à l'ardoise

Menu Junior 8€
Plat & Dessert

Nos Entrées



Salade de chèvre chaud 7,90 €
2 croûtons de chèvre, salade, tomate, oignons rouges

Tartare de saumon 9,50 €
100gr de Tartare de saumon coupé au couteau, salade verte, tomate, huile d'olive, oignons rouges, citron

Terrine de la maison Bucheix 6,90 €

Tartare de tomates fraîches maison 6,90 €
Tomate, basilic, persil, salade et ses toasts

Nos Salades



Bruchettas à l'italienne 12,90 €
Ail, jambon fumé et mozzarella accompagnées de frites et salade

Bruchettas végétarienne 11,90 €
Ail et tomate accompagnées de frites et salade

La Chèvre chaud 12,50 €
5 toasts de chèvre chaud, tomate, salade, oignons

La Bressane 13,90 €
Tomate, filet de poulet, maïs touche fraîcheur

Nos Viandes & Poissons



Carpaccio de Boeuf Huile d'olives, basilic, câpres, parmesan, citron, frites et salade	14,80 €
Filet de bœuf grillé nature ou beurre de thym frais Accompagnement Potatoes, légumes du jour	17,20 €
Tartare de Saumon au couteau 200 gr Accompagnement Potatoes, salade verte, tomate, citron	14,90 €
Magret de Canard sauce au Miel Accompagnement Potatoes, légumes du jour	13,90 €
Filet de Sole au vin du jura Accompagnement, légumes du jour	14,90 €
Assiette de potatoes	4,50 €

Nos Fromages



Assiette de Fromages Morbier, Comté, Fromagerie de Doubs	5,50 €
--	--------

Nos Desserts

Rocher glacé praliné	6,20 €
Dessert du chef sur Ardoise	5,90 €
Tarte Tatin Maison boule de glace vanille	7,50 €
Cœur fondant au Chocolat	6,50 €
Coupe de Glace Artisanale et locale Vuez	
2 boules	3,80 €
3 boules	5,20 €
Bourgeons de Sapin, Pêche de Vigne, Chocolat 3 cacao, Pain d'épices de Mouthe, Vanille, Citron, Noix, Framboise	
Accompagné avec l'alcool ou liqueur de Chez Guy	2,50 €
Liqueur de Sapin, Liqueur Pêche de Vigne, Vodka, Absinthe, Pontarlier	

Café, thé & digestif



Café expresso de chez Query	1,90 €
Grand Café de chez Query	2,80 €
Thé Dammann	2,80 €
Infusion Dammann	2,80 €
Eau de Vie	4,50 €

Carte des vins

<i>Vin Rosé</i>	Isatis Cote du Tarn		16,50 €	
	Champagne Rosé		55,00 €	
<i>Vin Blanc</i>				
<i>Vin Rouge</i>	Alsace Pinot gr		19,50 €	
	Côtes du Jura		lonnay	23,00 €
	Côtes du Jura		ablage	26,00 €
	Bourgogne M		è Vigne	34,00 €
				
	Côteaux du L		lssas	21,00 €
	Beaujolais M			22,00 €
	Vacqueyras Vieux Cuvées		29,00 €	
	Bordeaux St Emilion château Gueyrote		36,00 €	
	Bordeaux Lalande de Pommerol Haut Caillou		39,00 €	
	Bordeaux St Estephe château de la Commanderie		46,00 €	
	Bourgogne Gevrey Chambertin Mongeard		94,00 €	
	Bourgogne Nuits St Georges Les St Jacques		59,00 €	
	Bourgogne St Romain sous la Roche		38,00 €	

Découvrez à l'Ardoise nos vins en suggestion du mois.

Le Restaurant du Golf : Un lieu, Une Ambiance

