BAR LE GREEN

*Le Green Bar possède une des plus belle collection de Calvados au monde.
Dans un décor aux accents british et tapie de fresques authentiques des années 20,
l'équipe vous propose des cocktails liés au golfs et à la Normandie.
Notre Chef Barman Philippe Crépin, véritable ambassadeur du savoir-faire du Bar
et de la Normandie a su maintenir l'atmosphère historique du GREEN.
Il tient à coeur à son équipe de vous faire découvrir ses nombreuses créations qui toutes
autant les unes que les autres racontent une histoire.
Continuer la soirée dans de confortables fauteuils tout en hésitant devant l'extraordinaire
carte des cocktails ou la sélection de Calvados. Se décider, au final, pour un vieux whisky
qui se marie à merveille avec les tartans de la décoration.
Rendez-vous amicaux et discussions tardives, l'envoûtant bar de L'Hôtel du Golf se quitte à regret*

LES TABLES
BARRIÈRE

CAFÉS, CHOCOLATS CHAUDS

Café, Décaféiné	6,5€
Café au lait	7€
Capuccino à l'italienne	8,5€
Latte Macchiato	8,5€
Café Viennois	10€
Chocolat	7€
Chocolat Viennois	10€

INFUSIONS

Camomille	7,5€
Verveine	7,5€
Détox Scandinave Pomme, bouleau, betrave, sureau, argouse, cranberry, myrtille	7,5€

THÉS

EN SACHET

Earl Grey Impérial	7,5€
Thé aux fruits Rouges	7,5€
Thé Rooibos Rouge Bourbon Vanille	7,5€
Thé à la menthe	7,5€
Vive le thé ! (Thé vert au gingembre)	7,5€

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

BOISSONS FRAÎCHES

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola zéro (sans sucre) 33cl	9€
Fuze Tea Pêche 25cl	9€
Oasis Tropical, Schweppes Tonic, Schweppes Agrum' 25cl	9€
Orangina, Red Bull 25cl	9€
Fever Tree Mediterranean 20cl	9€
Fever Tree Elderflower 20cl	9€
Schweppes Ginger Beer, Schweppes Ginger Ale, Sprite 20cl	9€

JUS & NECTARS DE FRUITS

Jus de fruits 25cl Pomme	8€
Jus de fruits frais (au choix) 20cl Citron, orange, pamplemousse	10€
Jus à base de jus concentré (au choix) 25cl Tomate, orange, poire	8€
Nectars (au choix) 25cl Ananas, abricot, banane, pamplemousse, pêche, multifruits, goyave	8€
Boissons aux fruits (au choix) 25cl Fraise, mangue, cranberry	8€

EAUX MINÉRALES

Perrier 33cl	6,5€
Evian, Vittel, San Pellegrino, Badoit 50cl	7,5€
Evian, Vittel, San Pellegrino, Badoit 100cl	9€
Chateldon 75cl	9€

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

CIDRES

	12cl	37,5cl	75cl
Dupont Réserve Millésimé 2019 (pomme)	8€		31€
Poiré Bréavoine (cidre de poire)	6€		29€

BIÈRES

BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Heineken (Hollande)	7€	10€
Affligem (Belgique)	9€	16€

BIÈRES FRANÇAISES

	33cl
Kronenbourg 1664	10€
Desperados	10€

BIÈRES ÉTRANGÈRES

	33cl
Heineken 00 (sans alcool)	9€
Leffe blonde (Belgique)	10€
Heineken (Hollande)	10€
Duvel (Belgique)	10€
Corona (Méxique)	10€
Mort subite Kriek cerise (Belgique)	12€
Mort subite Witte (Belgique)	12€

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

LES VINS

VINS BLANCS

	15cl	37,5cl	75cl
Petit Chablis AOC l'Eglantière, Chardonnay	10€	26€	38€
Sauternes Kressman, Bordeaux Sauvignon et Sémillon, vin liquoreux.	11€		
Sancerre AOC Vallée de la Loire Les Colinnettes, Joseph Mellot, Sauvignon.	13€		55€

VINS ROSÉS

Maur & More AOP Côtes de Provence Grenache, Cinsault, Syrah	9€		35€

VINS ROUGES

Sancerre AOC, Vallée de la Loire Les colinnettes, Joseph Mellot, Pinot Noir.	12€	30€	52€
Saint Estèphe AOC, Bordeaux Héritage Le Boscq, Merlot et Cabernet Sauvignon	13€		59€
Chinon AOP , Vallée de la Loire Les Roches cachées, Sauvion, Cabernet franc	11€		48€

À LA COUPE

	12,5cl	75cl
R deRuinart Brut	21€	120€
Veuve Clicquot Ponsardin Brut	21€	120€
Moët et Chandon Brut Rosé	26€	140€
French Bloom blanc Pétillant organique 0% d'alcool.	19€	85€
French Bloom rosé Pétillant organique 0% d'alcool.	20€	90€

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

CHAMPAGNES AOC

BRUTS

	12.5cl	37,5cl	75cl
Fouquet's Brut			95€
Castelnau Brut réserve			100€
Louis Roëderer Brut Premier			110€
Moët et Chandon Brut Impérial			115€
Laurent Perrier Brut			115€
Mumm Cordon Rouge Brut			115€
Taittinger Brut			120€
Veuve Clicquot Ponsardin Brut	21€		120€
Bollinger Brut			130€
R de Ruinart Brut			120€

ROSÉS

Moët et Chandon brut rosé	26€		140€
Laurent Perrier prestige			150€
Ruinart			160€
Billecart Salmon			160€

CUVÉE PRESTIGE

Castelnau 2006 blanc de blanc	140€
Veuve Clicquot Vintage 2008	150€
Lanson Extra Age	160€
Grand Siècle par Laurent Perrier	450€
Dom Pérignon	550€

MAGNUMS

	150cl
Fouquet's brut magnum	200€

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

APÉRITIFS

	6cl
Absinthe Pernod, Pernod 4cl	12€
Ricard, Pastis 4cl	12€
Campari	12€
Suze	12€
Pineau blanc	12€
Lillet blanc	12€
Martini rouge, blanc, rosé, Dry	12€
Muscat Beaumes de Venise	12€
Noilly Prat	12€
Pimm's	12€
Pommeau de Normandie AOC Maison Dupont	12€
Porto Rouge	12€
Porto Blanc	12€
Xerès Tio Pepe très sec	12€

KIRS

	12cl
Vin blanc, vin rosé	15€
Vin rouge, Normand	15€
Royal, Impérial Cassis, Framboise, Mûre, Pêche	23€

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

COCKTAILS

COCKTAILS EFFERVESCENTS

15cl

Spritz St Germain Liqueur St Germain, prosecco — 22€

Rossini Champagne, purée et jus de fraise — 25€

Toi et Moi — 25€
Champagne, liqueur de pêche, jus de citron vert, sirop de coco

Eisenhower — 25€
Calvados Lecompte 5 ans, champagne, Bénédictine, sirop de rose, purée de framboises

Pimm's Champagne Pimm's, champagne Fouquet's 16cl — 25€

SHORT DRINKS

Santana 8cl — 20€
Téquila Patron, Campari bitter, sirop de falernum, jus de citron vert

Skye High 11cl — 20€
Whisky Talisker, Drambuie, jus de cranberry, liqueur d'abricot

Idunn 9cl — 20€
Gin Drouin, Manzana, purée de pommes vertes, feuilles de menthe (filtrées)

Shrek 9cl — 20€
Vodka Ketel One, jus de mangue, curaçao bleu, jus de citron jaune, liqueur de caramel

You & Me 7cl — 20€
Rhum St James blanc, Bénédictine, jus de citron jaune

TriForce 9cl — 20€
Gin G'Vine, Liqueur Italicus bergamote, Liqueur St Germain

Mariachi 10cl — 20€
Téquila Patron, jus de poire, jus de goyave, sirop de banane verte, jus de citron jaune

Mentheville 8cl — 20€
Vodka Grey Goose, Liqueur de Menthe Pastille, sirop de sucre, café expresso, feuilles de menthe pilées

Calvados old fashioned 8cl — 20€
Calvados Lecompte 12 ans, sucre imbibé d'Angostura bitter,
citron, orange, cerise à l'eau de vie

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

COCKTAILS

LONG DRINKS

16cl

Daybreak 22€
Vodka Wyborowa, Liqueur Mangalore, sirop falernum, jus de cranberry, jus de citron vert, Perrier

Le Driver 22€
Pimm's, Cachaça Sagatiba, sirop de cannelle, Schweppes Agrum'

Green Banana 22€
Liqueur de banane verte, Bénédictine, jus multifruits, ginger ale

Swimming Pool 13cl 22€
Rhum Bacardi Cuatro, purée de noix de coco, curaçao bleu, jus d'ananas, blanc d'oeuf

Les Toits de Paris 22€
Rhum Bacardi 8 ans, jus d'ananas, jus de citron vert, sirop de gingembre, sirop de caramel, glace pilée

Sex on the beach 22€
Vodka Belvedere, liqueur de pêche, jus d'ananas, jus de cranberry, sirop de grenadine

Jardin d'Eden 22€
Gin Bombay Sapphire, Cointreau, sirop lavande, jus de citron vert, tonic elderflower

LES MOJITOS

16cl

Mojito Original 22€
Havana Club 3 ans, menthe fraîche, sucre, jus de citron vert, soda

Mojito Fruits Rouges 22€
Havana Club 3 ans, purée de fraises-framboises, menthe fraîche, jus de citron vert, soda

Mojito exotique 22€
Bacardi Cuatro, menthe fraîche, jus de citron vert, purée de mangue, soda.

Mojito Grand Marnier 22€
Grand Marnier, menthe fraîche, sucre, jus de citron vert, soda

Mojito Especial 23€
Havana Club 7 ans, menthe fraîche, sucre, jus de citron vert, soda

Bacardi Mojito Royal 25€
Bacardi Cuatro, menthe, jus de citron vert, soda, champagne Fouquet's

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

COCKTAILS

SANS ALCOOL

30cl

Bronzette 17€
Jus d'orange, jus de pomme, jus de pamplemousse, sirop de fleur de Sureau

Titi 17€
Jus de fruit de la passion, jus d'ananas, jus de banane, purée de noix de coco

Bisou à la plage 17€
Jus d'ananas, jus de cranberry, nectar de pêche, sirop de grenadine

Clifford 17€
Jus de framboise, jus de pêche, limonade, sirop de forêt noire

I Am Groot 17€
Jus de mangue, jus de banane, jus d'orange, sirop apple pie

Naruto 17€
Jus d'orange, nectar de banane, jus de fruits exotiques, sirop de fraise

Virgin Colada 17€
Jus d'ananas, lait, purée de coco

Little pirate 17€
Jus de goyave, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de rhum

Maya 17€
Sirop de miel, jus de cranberry, jus de goyave, ginger beer

Virgin Mojito 17€
Menthe fraîche, jus de citron vert, sucre, limonade

DETOX

Getafix 17€
Cocktail detox
Thé vert à la menthe, jus de carotte, miel, compote de pommes.

Feeling Green 17€
Cocktail détox
Menthe fraîche, concombre, citron vert, thé vert, miel.

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

ALCOOLS

4cl

VODKA

Smirnoff Rouge Russie	19€
Wyborowa Pologne	19€
Eristoff Géorgie	19€
Absolut Suède	22€
Smirnoff Black Russie	23€
Ketel One Hollande	23€
Belvedere Pologne	23€
Grey Goose Nature. France	24€
Grey Goose Citron, orange. France	24€
Zubrowka Pologne	24€

GIN

Gordon's Angleterre	19€
Tanqueray Angleterre	21€
Bombay Sapphire Angleterre	22€
Hendrick's Ecosse	22€
Roku Japon	22€
Drouin France - Normandie	22€
C'est Nous France - Normandie	22€
G'Vine Floraison France - Nouvelle Aquitaine	22€
The Botanist Ecosse	23€
Hendrick's Orbium Ecosse	25€

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

WHISKIES

BLENDED SCOTCH

	4cl
J&B Rare	19€
Famouse Grouse	19€
Haig Club By David Beckham	19€

SINGLE MALT

Knockando	22€
Aberlour 10 ans	22€
Glenfiddich 12 ans	22€
Bruichladdich Laddie Classic	25€
Aberfeldy 12 ans	23€
Benriach 10 ans triple maturation	25€

SINGLE OLD MALT

Dalwhinnie 15 ans	25€
Glenkinchie 10 ans	25€
Cragganmore 12 ans	25€
Glenfiddich 15 ans	25€
Aberlour A'Bunadh	25€
Glenmorangie Nectar d'Or	25€
Glenmorangie 18 ans	29€
Glenfiddich 18 ans	29€

JAPONAIS

Nikka Coffey Grain	20€
Yamasaki Distiller's Reserve	25€

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

WHISKIES

BLENDED SCOTCH DELUXE

	4cl
Johnnie Walker Black Label	20€
Dewar's 12 ans	20€
Johnnie Walker Blue Label	29€

RYE

Canadian Club	20€
Woodford Reserve Rye	22€

IRISH

Jameson	20€
Black Bush	20€
Bushmills Malt 10 ans	20€
Connemara Peated Single Malt 13 ppm	20€

KENTUCKY BOURBON

Bulleit	20€
Maker's Mark	20€
Woodford Reserve Classic	20€

TENNESSEE

Jack Daniel's	20€

PEATED

Signatory vintage Ardmore 2009 13 ppm	25€
Oban 14 ans 15 ppm	25€
Talisker 22 ppm	25€
Aisla Bay sweet smoke 22 ppm/19 sppm	25€
Bowmore 12 ans 25 ppm	22€
Bowmore 15 ans 25 ppm	25€
Lagavulin 16 ans 40 ppm	25€
Laphroaig 10 ans 40 ppm	22€
Signatory vintage Bunnahabhain 2014 40 ppm	25€
Port Charlotte Islay barley 2014 40 ppm	25€
Ardberg ten 50 ppm	23€
Kilchoman Loch Gorm 50 ppm	26€

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

ALCOOLS

RHUM

	4cl
Bacardi Carta Blanca Puerto Rico	19€
Bacardi Cuatro Puerto Rico	19€
Havana Club 3 ans Cuba	19€
Saint James blanc Martinique	19€
Saint James Ambré Martinique	22€
Bacardi 8 ans Puerto Rico	22€
Havana Club 7 ans Cuba	22€
Trois Rivières ambré Martinique	22€
Clément 10 ans Martinique	22€
Diplomatico Venezuela	22€
Zacapa Guatemala	22€
Pacto Navio Cuba, vieilli en fût de Sauternes	23€
Havana Club 15 ans Cuba	24€

TEQUILA

Sauza Blanco	19€
Patron Reposado	21€

CACHAÇA

Leblon Brésil	20€
Sagatiba Brésil	19€

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

CAFÉ NORMAND 17€
1 café ou 1 thé ou 1 chocolat + 2 financiers au chocolat
+ 1 Calvados Lecompte 12 ans (2cl)

GRANDS ALCOOLS

COGNAC

	4cl
Hennessy VS	20€
Hennessy XO	37€
Hennessy Paradis	92€
Otard VSOP	20€
Rémy Martin VSOP	20€
Rémy Martin XO	39€
Martell XO	39€
Martell Cohiba	63€
Louis Royer XO	39€
Courvoisier XO	39€

ARMAGNAC

Jeanneau 5 ans	20€
Sempé Milady 1995	30€

EAUX-DE-VIE BLANCHES

Mirabelle, Framboise, Poire William	18€

LIQUEURS

Liqueurs de fruits 18€
Cacao blanc, cacao brun, mûre, banane, calvados,
noisette, caramel, vanille, poire williams, abricot,
pêche, manzana, cassis, framboise, fraise des bois, mûroise

Liqueurs classiques 18€
Pommelle Lecompte, Cherry Peter, Heering, Soho, Fernet Branca,
Malibu, Curaçao bleu, Curaçao orange, Chambord,
Soho Gloss, Menthe Pastille, Mangalore, Grand Marnier, Baileys,
Kahlua, Mandarine Impériale, Drambuie, Marie Brizard, Get 27,
Get 31, Bénédictine, Cointreau, Amaretto, Southern Confort

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

CALVADOS

CHÂTEAU DU BREUIL, LE BREUIL EN AUGE

	4cl
Château du Breuil 8 ans Vanille, miel, et noix fraîche.	19€
Château du Breuil 15 ans Saveurs de pommes et coings frais	22€
Château du Breuil Chocolate Blend 10 à 30 ans. Rond, arômes d'amandes grillées. Accord parfait avec du chocolat.	22€
Château du Breuil XO 20 ans. Saveurs de cuir, coings et pruneaux.	25€

BOULARD COQUAINVILLIERS

Boulard 1981 Fruits épicés, notes de cannelle.	32€
Boulard XO Auguste Fruits confits, amandes, pain d'épices.	68€

LECOMPTE, NOTRE DAME DE COURSON

Lecompte 5 ans Nez legèrement vanillé. Bouche ronde, fruits secs.	18€
Lecompte 12 ans Arômes de compote et noisettes torréfiées.	20€
Lecompte 18 ans Nez tarte aux pommes. Bouche ronde et délicate.	27€
Lecompte 20 ans Pointe de miel.	29€
Lecompte 25 ans Nez fruits confits. Bouche notes boisées, pâtes de fruits	33€
Lecompte 1988 Vieilli 25 ans. Goût de pommes cuites caramélisées, notes de pain d'épices.	53€
Lecompte "Le Secret" Assemblage de très vieux Calvados remontant jusqu'à 1923. 200 flacons par an.	170€

ROGER GROULT, SAINT CYR DU RONCERAY

Roger Groult Vénérable 18 ans. Pommes au four, fruits secs.	22€
Roger Groult Ancestrale 35 ans. Boisé, épicé, pommes confites	66€

ORNE

Huard Hors d'âge 10 ans. Fort caractère, saveur boisée.	19€
Huard 2004 14 ans. Cannelle, noix, tarte tatin.	20€
Huard 1992 Puissance. Fumé et poivré.	22€
Huard 1998 Vieilli en barrique whisky. Sublime.	24€
Comte Louis de Lauriston 1993 (Calvados Domfrontais) 30% de cidre de poire.	27€
Lemorton 1999 (Calvados Domfrontais) 30% de cidre de poire.	28€

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

CALVADOS

CAMUT, LA LANDE SAINT LÉGER

	4cl
A.Camut Reserve d'Adrien 35 ans. Parfait avec un cigare.	36€
A.Camut Prestige 50 à 60 ans. Longueur sur fruits confits	71€
A.Camut Rareté 70 ans. Un des plus vieux calvados.	88€

PÈRE MAGLOIRE, PONT L'ÉVÊQUE

Père Magloire VSOP Vieilli 4 ans. Miel, vanille et caramel.	18€
Père Magloire XO Vieilli 9 ans. Pomme tatin, orange, abricot.	20€
Père Magloire 35 ans Notes épicées et de cigare.	95€

APREVAL, PENNEDEPIE

Apreval Blanche Fraîcheur, arômes de pommes vertes.	18€
Apreval Grande Reserve Onctueux. Saveurs de pomme et vanille.	20€
Apreval 1980 Notes de chocolat noir et d'orange amère.	30€
Apreval Brut de fût Non réduit, 45°	38€

CHRISTIAN DROUIN, COUDRAY RABUT

Cœur de Lion 1986 34 ans de vieillissement en fût de Rivesaltes.	30€
Cœur de Lion 1988 30 ans de vieillissement en fût de Xerès.	35€

PIERRE HUET, CAMBREMER

Pierre Huet 8 ans Légèrement poivré et mentholé.	18€
Pierre Huet Cordon or Vieilli 30 ans. Saveurs de pruneau et coing.	30€

DUPONT, VICTOT-PONTFOL

Dupont Hors d'age Vieilli 6 ans. Très équilibré. saveurs de pommes mures.	19€
Dupont 15 ans Pommes vertes, noisette, vanille.	23€
Dupont 30 ans Bois, pommes confites, épices.	29€

COQUEREL, ST HILAIRE DU HARCOUËT

Coquerel VSOP Médaille d'or 2015. Notes d'épices douces.	18€
Coquerel 1971 36 ans de vieillissement. Année exceptionnelle.	49€

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

LES ENTRÉES

Potage de légumes de saison 13€
Seasonal vegetable soup

Assiette de saumon fumé, billes de citron, crème épaisse 19€
Smoked salmon platter, lemon pearls and sour cream

Salade de tomates mozzarella et basilic 18€
Tomatoes and mozzarella salad with basil

6 huîtres No2 de Normandie, vinaigre d'échalotte 6 No2 oysters from Normandy, shallot vinegar 17€

Carpaccio de Boeuf aux pistaches, câpres, parmesan, pesto Beef Carpaccio, capers, parmesan, pesto 20€

LES PLATS

Salade César au poulet 19€
Chicken Caesar salad

Penne à la bolognaise ou napolitaine 17€
Penne pasta bolognese sauce or napolitan sauce

Entrecôte grillée, pommes frites, sauce poivre 32€
Grilled sirloin steak, french fries, pepper sauce

Filet de bar grillé, quinoa aux herbes et sauce vin blanc Grilled fillet of seabass, quinoa with herbs and white wine sauce 30€

LES MUSTS

Club Barrière poulet, frites, salade verte 25€
Club sandwich with chiken, fries and salad

Club Barrière saumon fumé, frites, salade verte 26€
Club sandwich with smoked salmon, fries and salad

Cheese Burger de bœuf, frites Cheese beef burger, french fries 26€

Omelette au choix : jambon, fromage, fines herbes 16€
Omelet of your choice : ham, cheese, herbs

Croque-Monsieur, frites, salade 20€
Croque-Monsieur sandwich with mustard, french fries and green salad

Poke bowl au thon mariné, avocat, riz et crudités Tuna fish poke bowl, avocado, rice and raw vegetables 19€

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

FROMAGES

Assiette de fromages normands, salade verte 9€
Selection of cheeses from Normandy, green salad

LES DESSERTS

Yaourt nature ou aux fruits 5€
plain or fruit yogurt

Glace ou sorbets 2 parfums au choix : vanille, chocolat, pistache, citron, fraise, pomme 7€
Ice cream or sorbet, your choice of 2 flavors :
Vanilla, chocolate, pistachio, lemon, strawberry, apple

Café Gourmand (4 pièces) 10€
Grourmet coffee (4 pieces)

Finger chocolat noisette 10€
Chocolate and hazelnut delight

Pavlova Meringue craquante, fruits rouges et coulis de framboise 12€
Soft fruits Pavlova with raspberry coulis

Tarte tatin aux pommes et glace vanille Apple tarte tatin, vanilla ice cream 12€

Cocktail Tarte Normande Liquid dessert 16cl 15€
Calvados Coquerel VSOP, sirop apple pie, sirop de caramel, crème liquide, jus de pommes, nectar de poire

Cocktail Fraisier Liquid dessert 16cl 15€
Rhum St James blanc, coulis de fraises, fraises fraîches, liqueur de vanille, lait.

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

LE LASSAY

Dès 7h30, nous vous proposons pour le petit déjeuner
Notre buffet américain avec une sélection de produits bio
Servi jusqu'à 10h30.
À partir de 19h30, dans le charme d'un endroit feutré,
notre Chef vous propose une carte élégante et de saison.
Menu à partir de 63€. Terrasse en été.

ROOM SERVICE

Dans le confort de votre chambre, vous pourrez apprécier
Un choix de plats servis pour le déjeuner comme pour le dîner.

LA TABLE DU BAR

Pour le dîner, un snacking chic servi dans l'atmosphère cosy du bar, une cuisine éclectique aux inspirations multiples. Exclusivement dans la zone dédiée, hormis les tapas.
Du lundi au vendredi, de 19h00 à 22h30
Le samedi de 16h00 à 18h00, puis de 19h00 à 22h30
Le dimanche de 19h00 à 22h30

LE CLUB HOUSE

De 12h00 à 16h00, en bordure des greens,
Profitez d'un moment de détente autour de plats classiques.
Terrasse de mars à octobre.

LE POOL LOUNGE

Dès que le temps le permet, notre chef barman vous propose sa sélection
De cocktails et boissons rafraîchissantes à déguster sur la terrasse de la piscine,
jusqu'à 18h.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
Produits allergènes : consultez l'information disponible au bar.
Nos whiskies et alcools peuvent être accompagnés d'un jus de fruit ou d'un soda 3€
Toutes nos viandes bovines sont d'origine française
Prix nets en euros TTC, service compris.

menuonline.fr / Droits Réservés