

À PARTAGER

ASSIETTE DE FRITES	7.00€
OEUF MAYO	8.00€
PLANCHE DE CHARCUTERIE	20.00€
PLANCHE DE FROMAGE	20.00€
PLANCHE MIXTE	30.00€

LES CROUSTILLANTS & FRITES SALADE

CROQUE MONSIEUR	15.00€
CROQUE MADAME	16.00€
CLUB DU PRO Pain de Mie, Poulet Croustillant, Tomates, Salade, Mayonnaise	16.00€
CLUB DU MARIN Pain de mie citronné, saumon fumé, tzatziki, salade romaine, rondelles de concombre frais	17.00€

LES OEUFES & FRITES SALADE

OMELETTE NATURE	15.50€
OMELETTE FROMAGE	16.00€
OMELETTE JAMBON	16.00€
OMELETTE AUX CHAMPIGNONS D'AUTOMNE	18.00€
OMELETTE JAMBON FROMAGE	17.00€

MENU ENFANT 17.00€

- Steak Haché Frites ou Légumes
ou
- Chunks de Filet de Poulet
ou
- Fish & Chips
ou
- Pâte Nature

-
- Gaufre au Nutella ou Sucre
ou
 - 1 Boule de Glace
-

- Sirop 33cl
ou
- Verre de Soda ou Jus de Fruits 33cl

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS



LEPAVILLONVALESCURE



Restaurant



Najeti

Hôtels & Golfs Collection

PREMIERS COUPS

BIO CHIP VÉGÉTAL

Velouté de Potimarron & Châtaignes, Graines torréfiées et Huile de noisette

SWING CAESAR D'AUTOMNE

Mesclun, Poulet croustillant, Parmesan, Oeufs, Tomates, Croûtons, Lard grillé

BIRDIE DE LA MER

Salade de Saumon fumé maison, Toast grillé, Beurre, Pickles d'oignons rouges, Perle de Yuzu

BIRDIE DE LA TERRE

Salade Gourmande au Foie gras maison, Toast Grillé, Poire pochée et Filet de Canette fumé par nos soins

16,00€

20.00€

22.00€

26.00€

NOS TARTARES CLASSIQUE OU THAÏ FRITES SALADE

TARTARE DE BOEUF 180GR

Tartare de Boeuf au Couteau, préparé par nos soins

21.00€

TARTARE DE SAUMON FRAIS

Préparé par nos soins

23.00€

****Façon Thaï : Cébette, Coriandre, Cacahuètes, Sésame, Sauce Soja Sucrée**

NOS BURGERS

LE CLASSIC DRIVE

Steak 180gr Origine U.E, Tomate, Cornichon, Cheddar, Oignons frits, Ketchup, Mayonnaise

24.00€

LE BIRDIE BURGER

Steak 180g, foie gras maison, Confit d'oignons, Sauce Porto réduite

28.00€

LE CROUSTI'PAVILLON

Poulet croustillant, Cheddar, Tomate, Pickles, Ketchup, Moutarde

26.00€

LE VEGGIE SWING

Galette Végétarienne, Tomate, Oignons frits, Ketchup, Mayonnaise

25.00€

PÂTES DU MOMENT

17.00€

SAUCE AU CHOIX

- **Le Rough Forestier** – Sauce à la crème de Morilles 
- **BIO La Sauce du Fairway** – Crème de Potimarron, Éclats de Châtaigne, Copeaux de Parmesan 
- **Le Red Gourmand** – Sauce Tomates maison, Pignons, Pesto, Speck Alto Adige IGP

LES COUPS GAGNANTS

LE SWING AUTOMNAL

Suprême de poulet,  à la crème de Morilles, Champignons d'Automne et écrasé de Vitelotte

22.00€

LE FAIRWAY MARIN

Pavé de Saumon, Sauce aux Vongoles, Riz **BIO** de Camargue

25.00€

BAVETTE GRILLÉE SAUCE MARCHAND DE VIN

Origine France 220 gr, Servie Frites Salades

26.00€

LE TROU EN UN

Souris d'agneau confite 7h, Pommes Grenailles, Jus au Romarin (Plat Signature, 15 min de mise en Oeuvre)

31.00€

PLAT DU JOUR

18.00€

FORMULE SHOT GUN - 24.00€

Plat du jour ou Pâte du Moment

+ Dessert du jour ou Glace 2 boules

+ 1 St Omer 25cl ou 1 Verre de Vin GHV 12,5cl AOP Côtes de Provence ou ½ Eau Minérale

NOS DESSERTS

LA BALLE BLANCHE MONT-BLANC

Pavlova croustillante, compotée de poire et crèmeux aux Marrons

10.00€

LE BUNKER CHOCOLATÉ (8 MIN CUISSON)

Cœur coulant chocolat noir **BIO** "Maison Weiss" 64%

9.00€

LE DRIVE GOURMAND

Nougat glacé à la Pistache, coulis de Fruits rouges

10.00€

LA DOUCEUR DU PÂTISSIER -

MAISON JUST'1 DELICE, J. CERDAN 

12.00€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

12.00€

GLACE 1 BOULE

3.10€

GLACE 2 BOULES

6.00€

GLACE 3 BOULES

9.00€