

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 OEUF & 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
Chuncks de Filet de Poulet
ou
Fish & Chips
ou
Pâte Nature

Crêpe au Nutella ou Sucre
ou
1 Boule de Glace

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

PRIX NETS TTC - SERVICE COMPRIS



LEPAVILLONVALESCURE



Restaurant



Najeti
Hôtels & Golfs Collection

PREMIERS COUPS		PÂTES DU MOMENT	
BIO CHIP VÉGÉTAL  Velouté de Potimarron & Châtaignes, Graines torréfiées et Huile de noisette	16,00€	SAUCES 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	
	20.00€	LES COUPS GAGNANTS	
	22.00€	LE SWING AUTOMNAL Suprême de poulet , label rouge, à la crème de Morilles, Champignons d’Automne et écrasé de Vitelotte	22.00€
BIRDIE DE LA MER Salade de Saumon fumé maison, Toast grillé, Beurre, Pickles d’oignons rouges, Perle de Yuzu	26.00€	LE FAIRWAY MARIN  Pavé de Saumon, Sauce aux Vongoles, Riz BIO de Camargue	25.00€
BIRDIE DE LA TERRE Salade Gourmande au Foie gras maison, Toast Grillé, Poire pochée et Filet de Canette fumé par nos soins		BAVETTE GRILLÉE SAUCE MARCHAND DE VIN Origine France 220 gr , Servie Frites Salade	26.00€
NOS TARTARES CLASSIQUE OU THAÏ** FRITES SALADE		LE TROU EN UN  Souris d’agneau confite 7h, Pommes Grenailles, Jus au Romarin (Plat Signature, 15 min de mise en Oeuvre)	31.00€
TARTARE DE BOEUF 180GR Tartare de Boeuf au Couteau, préparé par nos soins	21.00€	PLAT DU JOUR	18.00€
TARTARE DE SAUMON FRAIS Préparé pas nos soins	23.00€	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 BURGERS		NOS DESSERTS	
LE CLASSIC DRIVE Steak 180gr Origine U.E, Tomate, Cornichon, Cheddar, Oignons frits, Ketchup, Mayonnaise	24.00€	LA BALLE BLANCHE MONT-BLANC Pavlova croustillante, compotée de poire et crèmeux aux Marrons	10.00€
LE BIRDIE BURGER Steak 180g, foie gras maison, Confit d’oignons, Sauce Porto réduite	28.00€	LE BUNKER CHOCOLATÉ (8 MIN CUISSON) Cœur coulant chocolat noir BIO “Maison Weiss” 64%”	9.00€
LE CROUSTI’PAVILLON Poulet croustillant, Cheddar, Tomate, Pickles, Ketchup, Moutarde	26.00€	LE DRIVE GOURMAND Nougat glacé à la Pistache, coulis de Fruits rouges	10.00€
LE VEGGIE SWING  Galette Végétarienne, Tomate, Oignons frits, Ketchup, Mayonnaise	25.00€	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€