

Les Boissons

VINS AU VERRE (12 cl)

BLANC

Saint-Joseph Deschants - M. Chapoutier	11,00 €
Chablis - Domaine O. Savary	8,00 €
Sancerre blanc "La Chatellenie" - Joseph Mellot	8,00 €
Côtes de Gascogne, Tariquet Premières Grives	7,00 €
Chardonnay Fortant, "Terroir de collines" - IGP Oc	7,00 €
Viognier Fortant, "Terroir de collines" - IGP Oc	7,00 €

ROUGE

Terres de Truffes - Terra Ventoux	6,00 €
Gamay - Rouge et Claire - Beaujolais AOC	6,00 €
Saint-Joseph Deschants - M. Chapoutier	9,00 €
Mercurey "Clos des Corvées" - Château d'Étroyes	11,00 €
Côtes de Bourg - Château de Barbes	7,00 €
Malbec Fortant, "Terroir de collines" - IGP Oc	7,00 €

ROSÉ

Moment de Plaisir - Domaine Aujoux	5,00 €
Gamay Rose et Blanche - Beaujolais AOC	6,00 €
Minuty Prestige, Côtes de Provence - Domaine Minuty	9,00 €

BIÈRES

PRESSION

Panaché, Monaco, Heineken	25 cl	3,50 €
Galopin	15 cl	3,00 €
Heineken, Panaché	50 cl	7,00 €

BOUTEILLE

Pelforth, Edelweiss, Carlsberg	33 cl	5,00 €
--------------------------------------	-------------	--------

SANS ALCOOL

Heineken 0.0	33 cl	5,00 €
--------------------	-------------	--------

EAUX MINÉRALES, SOFT DRINKS

Vittel, San Pellegrino	100 cl	6,00 €
Perrier, Ice tea, Coca-Cola, Orangina	33 cl	3,50 €
Ice tea	50 cl	4,00 €
Jus de fruits	25 cl	3,00 €

CAFETERIE

Café, Espresso	2,00 €
Café double	4,00 €
Thé, infusions	3,50 €
Chocolat chaud, cappuccino	4,00 €

Prix nets en euros / Net prices in euros.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for health. Drink responsibly.



LE PAVILLON

DÉJEUNER

Tous les jours de 12h à 14h

Lunch service every day
from noon to 2 pm.

SNACKING

De 12h à 16h / from noon to 4 pm

DÎNER

Du mercredi au samedi de 19h à 21h.

Dinner service from Wednesday to Saturday
from 7 pm to 9 pm.

Nos viandes sont certifiées d'origine hors pays sous embargo (naissance, élevage, abattage). La traçabilité de leur origine est à votre disposition auprès du responsable du restaurant (Décret 2002-1465 du 17/12/2002). Un panneau indiquant les pays d'origine, élevage et abattage de nos viandes est affiché dans chaque restaurant.

Our meat is certified as originating from embargo-free countries, where it was born, raised and slaughtered. Documents indicating traceability of origin can be obtained from the Restaurant Manager (Décret 2002-1465 du 17/12/2002). A sign indicating the countries of birth, raising and slaughter is displayed in each restaurant.

Les allergènes présents
dans nos plats / Allergens.



APPLICATION MOBILE



www.domainedivonne.com

Conception DDD 01.04.2019

LE
PAVILLON
BAR & RESTAURANT DU GOLF

CARTE



ENTREES / STARTERS

Velouté de légumes de saison 12,00 €
Seasonal vegetable soup

Salade d'asperges crues et cuites, 14,00 €
yaourt à la citronnelle
*Raw and cooked asparagus salad,
yogurt with citronella*

Œuf poché, légumes verts printaniers 15,00 €
et lard paysan
Poached egg, Spring green vegetables with bacon

Gravlax de bar mariné aux agrumes, 16,00 €
jardin d'algues fraîches
*Bass gravlax marinated with citrus fruits,
fresh seaweed*

Menu - 54 € -

Gravlax de bar mariné aux agrumes,
jardin d'algues fraîches
*Bass gravlax marinated with citrus fruits,
fresh seaweed*

Filet d'agneau en croûte d'herbes,
moutarde et olives noires,
asperges sautées à l'ail
*Lamb fillet in herb crust,
mustard and black olives,
asparagus sautéed with garlic*

Assiette de fromage
Cheese plate

Dessert au choix à la carte
Choice of dessert "à la carte"

Prix nets en euros / Net prices in euros.

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Home-made dishes are prepared on site from raw products.

Menus : prix hors boissons / price without drinks

PLATS / MAIN DISHES

Filet de poulet fermier, crème de champignons 26,00 €
de saison et légumes
*Fillet of free-range chicken,
seasonal mushroom cream and vegetables*

Filet d'agneau en croûte d'herbes, moutarde 29,00 €
et olives noires, asperges sautées à l'ail
*Lamb fillet in herb crust, mustard and black olives,
asparagus sautéed with garlic*

Entrecôte "Angus", beurre maison, 32,00 €
légumes de saison et frites
*"Angus" beef ribsteak, home-made butter,
seasonal vegetables and fries*

Bar grillé sur peau, garniture grenobloise 26,00 €
et riz parfumé au citron
*Bass grilled on skin, Grenoble-style garnish,
flavoured rice with lemon*

Rouget-barbet en écailles de chorizo, 29,00 €
risotto d'asperges et emulsion au cresson fumé
*Red mullet with chorizo, asparagus risotto
and smoked watercress emulsion*

LE VÉGÉTARIEN

Risotto crémeux aux légumes verts de printemps, ... 23,00 €
émulsion au cresson fumé
*Spring green vegetable creamy risotto,
smoked watercress emulsion*

Menu - 43 € -

Œuf poché, légumes verts printaniers
et lard paysan
*Poached egg with Spring green vegetables
and bacon*

Filet de poulet fermier,
crème de champignons de saison et légumes
*Free-range chicken fillet,
seasonal mushroom cream and vegetables*

Dessert au choix à la carte
Choice of dessert "à la carte"

"SUR LE POUCE" de 12h à 16h

Sandwich jambon ou fromage 6,00 €
Ham or cheese sandwich

Omelette jambon ou fromage 13,00 €
Ham or cheese omelette

Club sandwich lard grillé et frites 16,00 €
Club sandwich with grilled bacon and fries

Salade Caesar, poulet croustillant et œuf mollet 21,00 €
Caesar salad with crispy chicken and soft-boiled egg

Cheeseburger du Pavillon 18,00 €
aux oignons et Comté, frites
Cheeseburger with onions and Comté, fries

Pour les P'tits Loups

Steak haché, légumes et frites 9,00 €
Minced steak with vegetables and fries

Poisson pané, légumes et frites 9,00 €
Breaded fish with vegetables and fries

Plats et Menus du jour

(Déjeuner uniquement / Only for lunch)

Plat du jour / Main course 17,90 €
(du lundi au vendredi / Monday to Friday)

Menu du jour / Menu of the day 26,90 €
(du lundi au vendredi / Monday to Friday)

Entrée & plat ou Plat & dessert 21,50 €
Starter & main dish or Main dish & dessert
(du lundi au vendredi / Monday to Friday)

Plat du jour Week-end / Main course 22,00 €
(samedi et dimanche / Saturday and Sunday)

Menu du Week-end / Week-end menu 37,50 €
(samedi et dimanche / Saturday and Sunday)

Desserts

(Déjeuner uniquement / Only for lunch)

Tarte du jour / Tart of the day 4,50 €

Dessert du jour / Dessert of the day 5,50 €

Café gourmand / Gourmet coffee 9,00 €