

# 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'Etroyes .....	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](http://www.domainedivonne.com)

Conception DDD 11.09.2018

LE  
PAVILLON  
BAR & RESTAURANT DU GOLF

CARTE



## ENTREES / STARTERS

Ravioles de champignons et truffes en bouillon ..... 13,00 €  
*Mushroom and truffle ravioli in a broth*

Queues de crevettes en persillade ..... 15,00 €  
sur salade façon Caesar  
*Shrimp tails with garlic and parsley  
on a Caesar-style salad*

Saumon fumé en rosace, ..... 16,00 €  
crème de petits pois à la menthe  
*Rosette of smoked salmon,  
pea cream with mint*

Foie gras de canard en dôme, ..... 18,00 €  
gelée de prunes et mesclun  
*Dome of duck foie gras with plum jelly  
and mixed salad leaves*

### Menu - 54 € -

Foie gras de canard en dôme,  
gelée de prunes, mesclun  
*Dome of foie gras with plum jelly  
an mixed salad leaves*  
ou / or

Saumon fumé en rosace,  
crème de petits pois à la menthe  
*Rosette of smoked salmon,  
pea cream with mint*

-----

La plume de porc ibérique laquée  
au miel du Domaine et julienne de légumes  
*Pluma of Spanish pig glazed with honey  
from the Domaine, thinly-shredded vegetables*  
ou / or

Filet de Saint-Pierre rôti, beurre de tomate  
et caviar d'aubergines  
*Roast fillet of John Dory with tomato butter  
and aubergine caviar*

-----

Assiette de fromages / *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

Le suprême de volaille fermier ..... 25,00 €  
basse température, crème de parmesan  
*Low temperature chicken breast  
with parmesan cream*

Le faux-filet de bœuf "Montbéliard" en tataki, ..... 26,00 €  
condiments aux herbes fraîches et légumes  
*Montbéliard sirloin steak in tataki,  
fresh herb condiments and vegetables*

L'entrecôte "Angus", beurre maison, ..... 31,00 €  
légumes et frites  
*"Angus" entrecôte with home-made butter,  
vegetables and fries*

La plume de porc ibérique laquée au miel ..... 29,00 €  
du Domaine et julienne de légumes  
*Pluma of Spanish pig glazed with honey  
from the Domaine, thinly-shredded vegetables*

Le saumon en bouillon coco-citronnelle, ..... 25,00 €  
légumes taillés et riz au citron confit  
*Salmon in coconut and lemongrass broth  
with vegetables and rice with lemon*

Filet de Saint-Pierre rôti, beurre de tomate ..... 31,00 €  
et caviar d'aubergines  
*Roast fillet of John Dory with tomato butter  
and aubergine caviar*

### LE VÉGÉTARIEN

Ravioles de champignons et truffes ..... 19,00 €  
en bouillon clair et herbes fraîches  
*Mushroom and truffle ravioli in a clear broth  
and fresh herbs*

### Menu - 41 € -

Ravioles de champignons et truffes en bouillon  
*Mushroom and truffle ravioli in a broth*  
ou / or

Queues de crevettes en persillade  
sur salade façon Caesar  
*Shrimp tails with garlic and parsley  
on a Caesar-style salad*

-----

Suprême de volaille basse température,  
crème de parmesan  
*Low temperature chicken breast  
with parmesan cream*  
ou / or

Saumon en bouillon coco-citronnelle, légumes taillés  
*Salmon in coconut and citronella broth, 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*

Planche de saucisson sec, cornichons ..... 8,00 €  
*Board of dry sausage and gherkins*

Omelette jambon ou fromage ..... 12,00 €  
*Ham or cheese omelette*

Club sandwich volaille et frites ..... 14,00 €  
*Poultry club sandwich with fries*

Caesar salade, poulet croustillant et œuf mollet  
*Caesar salad with crispy chicken and soft-boiled egg*  
Entrée / starter ..... 14,00 €  
Plat / main dish ..... 21,00 €

Cheeseburger du Pavillon et frites ..... 18,00 €  
*Cheeseburger with fries*

Tortellini ricotta épinard, crème océane ..... 18,00 €  
et salade verte (uniquement de 12h à 14h)  
*Tortellini with ricotta and spinach, seafood cream  
and green salad (only from noon to 2 pm)*

## 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* ..... 16,90 €  
(du lundi au vendredi / *Monday to Friday*)

Menu du jour / *Menu of the day* ..... 26,90 €  
(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* ..... 6,50 €

Café gourmand / *Gourmet coffee* ..... 9,00 €