

Le green fee

RESTAURANT
EN BORD DE GOLF





LA SALADE CÉSAR

**NOUS VOUS PROPOSONS
NOTRE PLAT DU JOUR À 11 €⁰⁰**
le midi uniquement du mardi au vendredi

LES ENTRÉES ET SALADES

L' ENTRÉE DU JOUR	6€⁰⁰
(du mardi midi au vendredi midi)	
LA SALADE DE TOMATES	6€⁰⁰
BRICK DE CHÈVRE CHAUD	7€⁵⁰
LES TOMATES MOZZARELLA AU BASILIC	9€⁰⁰
FOIE GRAS POÊLÉ ET OIGNONS CONFITS	14€⁵⁰
BROCHETTE DE NOIX DE SAINT JACQUES AU LARD FUMÉ	14€⁵⁰
LA SALADE FRAÎCHEUR	13€⁰⁰
(salade, tomates, mozzarella, jambon de Serrano et melon)	
LA SALADE DE CREVETTES AUX AGRUMES	13€⁰⁰
(salade, crevettes, pamplemousse et orange)	
L' ASSIETTE DU GOLF	13€⁰⁰
(salade, tomates, jambon de pays, mozzarella et brick de chèvre chaud)	
LA SALADE CÉSAR	13€⁰⁰
(salade, tomates, poulet panée et copeaux de Parmesan)	
LA PÉRIGOURDINE	14€⁰⁰
(salade, tomates, magrets fumés, gésiers et foie gras poêlé sur toast)	
LA SALADE GOURMANDE	14€⁰⁰
(salade, tomates, magrets fumés et foie gras sur toast)	
L' EAGLE	13€⁰⁰
(salade, tomates, haricots verts, jambon blanc et de montagne, demi camembert grillé et toast de chèvre chaud)	
LA SALADE NIÇOISE	12€⁰⁰
(salade, tomates, oeuf, anchois, thon, pomme de terre, haricots verts)	
LA SALADE LANDAISE AU CHÈVRE CHAUD	13€⁰⁰
(salade, tomates, champignons, lard fumé et toast de chèvre chaud)	

LES VIANDES

L' ENTRECÔTE	20€ ⁰⁰
sauce au choix : roquefort, poivre.....	+1€ ⁵⁰
LE MAGRET DE CANARD.....	17€ ⁰⁰
LA BAVETTE AUX ÉCHALOTES	14€ ⁰⁰
L' ESCALOPE DE VOLAILLE	12€ ⁰⁰

LES POISSONS

LA PARILLADE DE MER	22€ ⁰⁰
LA BROCHETTE DE GAMBAS.....	18€ ⁰⁰
LE SAUMON À LA PLANCHA	15€ ⁵⁰
LE VERMICELLE THAÏ AUX GAMBAS	16€ ⁵⁰
LES SEICHES À LA PLANCHA	15€ ⁵⁰
LES FILETS DE ROUGET À LA TAPENADE	15€ ⁰⁰

ACCOMPAGNEMENT :
RIZ THAÏ, LÉGUMES FRAIS POÊLÉS,
TOMATES PROVENÇALES, FRITES MAISON.

LES TARTINES

- LA TARTINE NORMANDE** 12€⁰⁰
(pain de campagne grillé, tomate, demi camembert grillé)
- LA TARTINE PAYSANNE** 12€⁰⁰
(pain de campagne grillé, tomate, chiffonnade de jambon de pays et mozzarella)
- LA TARTINE LANGUEDOCIENNE** 12€⁰⁰
(pain de campagne grillé, jambon de pays et noix)

LES PÂTES

- LES TAGLIATELLES CARBONARA** 11€⁰⁰

TARTINE PAYSANNE



le green fee

LES DESSERTS

L' ÎLE FLOTTANTE	5€ ⁷⁰
LE FONDANT AU CHOCOLAT	6€ ⁵⁰
LE BABA AU RHUM	6€ ⁸⁰
LA SALADE DE FRUIT FRAIS	6€ ⁵⁰
LA BROCHETTE D' ANANAS FRAIS CARAMÉLISÉES ET GLACE VANILLE	6€ ²⁰
LE NOUGAT GLACÉ	6€ ⁰⁰
LA TARTE TATIN	5€ ⁷⁰
LE CAFÉ GOURMAND	6€ ⁸⁰
L' ASSIETTE DE 3 FROMAGES	6€ ²⁰
LA GLACE 2 BOULES PARFUM AU CHOIX	4€ ²⁰
parfum des glaces : vanille, chocolat, café, fraise, rhum raisin, noix de coco, pêche, melon, mangue, citron, ananas, framboise.	



**LA BROCHETTE D' ANANAS FRAIS
CARAMÉLISÉES ET GLACE VANILLE**



LE CAFÉ GOURMAND

CAFÉ ET THÉ

EXPRESSO	1€ ⁷⁰
CAFÉ CRÈME	3€ ⁰⁰
CAPUCCINO	3€ ⁵⁰
THÉ OU INFUSION	3€ ⁰⁰

MENU À 17€⁸⁰

(uniquement du mardi midi au vendredi midi)

ENTRÉE / PLAT / CAFÉ
ou
PLAT / DESSERT / CAFÉ

ENTRÉE

ENTRÉE DU JOUR
ou
SALADE AU JAMBON DE SERRANO

PLAT

PLAT DU JOUR CUISINÉ MAISON
ou
BAVETTE AUX ÉCHALOTES
ou
SAUMON SAUCE VIERGE

DESSERT

TARTE TATIN
ou
ILE FLOTTANTE
ou
DESSERT DU JOUR CUISINÉ MAISON

MENU ENFANT 7€⁵⁰

PLAT

STEACK HACHÉ
ou
NUGGETS
SERVI AVEC FRITES MAISON

DESSERT

PETIT POT DE GLACE

BOISSON

COCA, ICE TEA OU SIROP

MENU À 26€⁵⁰

ENTRÉE

SALADE GOURMANDE

(salade, tomates, magrets fumés, foie gras sur toast)

ou

BRICK DE CHÈVRE CHAUD

ou

SALADE DE CREVETTES

PLAT

FILET DE DORADE

ou

FILETS DE ROUGET

ou

BROCHETTE DE MAGRET DE CANARD GRILLÉ

Supplément sauce roquefort ou poivre vert 1€⁵⁰

DESSERT

ASSIETTE DE FROMAGE

ou

SALADE DE FRUIT FRAIS

ou

FONDANT AU CHOCOLAT



LES VINS BLANCS

A.O.P CORBIÈRES	75 CL	50 CL
ROQUES SESTIÈRES VIEILLES VIGNES	23€ ⁰⁰	17€ ⁰⁰
ROQUES SESTIÈRES CARTE NOIRE	21€ ⁰⁰	
OLLIEUX ROMANIS	20€ ⁰⁰	
A.O.P LANGUEDOC	75 CL	
LA NÉGLY LA BRISE MARINE	23€ ⁰⁰	

LES VINS ROSÉS

A.O.P CORBIÈRES	75 CL
CLOS CANOS	19€ ⁰⁰
OLLIEUX ROMANIS	19€ ⁰⁰
ABBAYE DE FONTFROIDE OCELLUS	19€ ⁰⁰
A.O.P DU LANGUEDOC	75 CL
LA NÉGLY L' ECUME	19€ ⁰⁰
LA NÉGLY LA NATICE	23€ ⁰⁰

LES VINS ROUGES

A.O.P CORBIÈRES	75 CL	50 CL
LA POMPADOUR	24€ ⁰⁰	
OLLIEUX ROMANIS	20€ ⁰⁰	15€ ⁰⁰
A.O.P MINERVOIS	75 CL	
LE MOUREL ROUGE	24€ ⁰⁰	
A.O.P LANGUEDOC	75 CL	50 CL
CHÂTEAU LAQUIROU	24€ ⁰⁰	
LA NÉGLY LA CÔTE	24€ ⁰⁰	

LE VERRE DE VIN (blanc ou rosé)	3€ ²⁰
LE VERRE DE VIN (rouge)	3€ ⁵⁰

VIN AU PICHET (blanc, rosé, rouge)	
1/4 LITRE	4€ ⁰⁰ 1/2 LITRE
	6€ ⁵⁰

LE CHAMPAGNE

LA BOUTEILLE 60€⁰⁰

LES APÉRITIFS

ANISÉS, RICARD, PASTIS, ETC 3€⁰⁰
MUSCAT SAINT JEAN DE MINERVOIS 3€⁵⁰
KIR AU VIN BLANC D'ICI 3€²⁰
MARTINI ROUGE OU BLANC 3€⁷⁰
BIÈRE À LA PRESSION 3€²⁰

LES BOISSONS

EAUX MINÉRALES GAZEUSES (litre) 4€⁰⁰
VITTEL (50 cl) 4€⁰⁰
JUS DE FRUIT 3€²⁰
COCA, ORANGINA, PERRIET, ETC (33 cl) 3€²⁰
DIABOLO 2€⁵⁰
SIROP 1€⁷⁰

LES DIGESTIFS

POIRE WILLIAMS 6€⁰⁰
GET 27, GET 31, BAILEY' S, FRAISE DES BOIS 6€⁰⁰
COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS 6€⁰⁰
JACK DANIEL' S 7€⁰⁰

Le green fee

CHEMIN DE SAINT-CRESCENT
11100 NARBONNE

Retrouver votre menu sur www.restaurantlegreenfee.fr