

**RESTAURANT DU GOLF DE LA PREE
MARSILLY
05.46.01.39.00**

Ouvert 7 jours/7, tous les midis, le soir sur réservation à partir de 20 personnes



Séminaire, Repas de groupe, Anniversaire, Mariage, Baptême

RESTAURANT DU GOLF DE LA PREE
MARSILLY
05.46.01.39.00

Les Formules du Jour

Entrée + Plat ou Plat + Dessert	18.50 €
Entrée + Plat + Dessert	21.50 €
Plat du jour	12.50 €
Entrée du jour	6.50 €
Dessert du jour	6.00 €

Menu Enfant

1 boisson + 1 entrée + 1 plat + 1 dessert ou 1 boisson + 1 plat + 1 dessert	13.00 € 10.00 €
---	--------------------

1 entrée aux choix :

Assiette de charcuterie ou
Entrée du jour

1 verre de boisson sans alcool aux choix :

Coca cola ou sirop à l'eau ou Schweppes ou diabololo ou limonade ou jus de fruits

1 Plat aux choix :

Croustillant de poulet ou Burger ou Steak haché ou Poisson du marché
Servi avec frites ou garniture du jour

1 dessert aux choix :

Dessert du jour ou
Rondes des crèmes glacées ou sorbets (2 boules aux choix)

Séminaire, Repas de groupe, Anniversaire, Mariage, Baptême

RESTAURANT DU GOLF DE LA PREE
MARSILLY
05.46.01.39.00

Côté brasserie

Salade du Golf 14.50 €
(Mesclun, tomates, pommes rissolées, gésiers, lardons,
vinaigre balsamique blanc, Comté, œuf au Plat)

Salade du Moment 13.50 €

Burger du Golf 17.00 €
(Pain céréales maison, tomate, salade, sauce Tartare, ventrèche, Comté
Poulet croustillant) frites, mesclun de salade

Entrecôte Française 300g, Frites maison, salade 20.00 €

Tartare de Bœuf au couteau, mesclun de salade, frites maison 14.00 €

Croque Madame à l'Ancienne, pain aux noix maison, frites maison, salade 13.00 €
Assortiment de Fromages, mesclun de salade 6.00 €

Huitres creuses de l'Île de Ré, Maison Henry (les 6) 9.00 €

Menu à 32€ ou Carte

Fricassé de Ris d'Agneau mousseline de courge écume à l'ail et jus de persil 12.00 €
(Origine UE)

ou

Foie gras de Canard mi-cuit et zeste de citron chutney de figue brioche maison 13.00€
(Origine France)

Pavé de Mignon de Veau, jus court risotto au pistou de roquette et shiitake 18.00 €
(Origine France)

ou

Cabillaud en habit de lard Colonnata, mousseline de pomme de terre 18.00 €
au thé Lapsang Souchong, amandes grillés et salade de choux de Bruxelles

Gratin de Fruits de saison au Grand Marnier et chocolat 7.00 €

ou

Café gourmand (4 douceurs sucrées du chef) 7.00 €



TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON

Séminaire, Repas de groupe, Anniversaire, Mariage, Baptême