



Bar des Lacs

Pour les petites faims ou les grandes envies.
Produits frais, recettes maison, gourmandise au rendez-vous.



GOLF HÔTEL
MONT GRIFFON

CARTE

LES INDÉMODABLES

Cheeseburger maison, frites croustillantes & salade fraîche <i>Pain moelleux, viande de qualité, fondant de fromage – 752 kcal</i>	16
Tartare de boeuf <i>Alliant finesse et caractère pour les amateurs de viande crue - 570 kcal</i>	15
Croque-Monsieur <i>Pain de mie doré, béchamel onctueuse, jambon - 820 kcal</i>	11
Croque-Madame, frites & salade verte <i>Pain de mie doré, béchamel onctueuse, jambon et œuf au plat – 890 kcal</i>	12
Club sandwich au saumon fumé, frites & salade <i>Pain toasté, crème citronnée, fraîcheur assurée – 1050 kcal</i>	16
Omelette nature, frites & salade  <i>Des œufs frais, des garnitures généreuses – 360 kcal</i>	10
Omelette jambon, fromage, frites & salade - 378 kcal	11
Omelette jambon, fromage, champignons, herbes fraîches, frites & salade - 380 kcal	12
Rigatoni butternut et parmesan <i>L'automne à la cuillère - 886 kcal</i>	15

MENU BIRDY

Menu Birdy – Pavé de rumsteck, frites, salade + 1 bière ou 1 verre de vin <i>Un plat simple, généreux, avec le plaisir d'un bon verre en plus. Formule complète – 785 kcal</i>	19
--	-----------

MENU ENFANT

Poulet croustillant ou steak ou jambon, frites et une boisson (soft au choix)

Menu enfant disponible jusqu'à 12 ans - 850 kcal

12

SALADES

César au poulet rôti

Laitue croquante, parmesan, œuf dur, croûtons & sauce maison – 1080 kcal **15**

Océane aux saveurs marines

Saumon, crevettes, crudités, œuf dur & vinaigrette citronnée – 793 kcal **16**

Végé & Gourmande 

Quinoa complet, avocat, œufs durs, tomates cerises, ciboulette, pickles & oignons frits – 210 kcal **15**

DESSERTS

Mille-feuille croustillant à l'orange, caramel au rhum ambré

Un dessert signature, twisté avec élégance – 479.8 kcal **10**

Sablé breton, poire pochée, glace yaourt & sobacha

Croquant, fondant, acidulé – 410.2 kcal **10**

Chou craquelin, glace vanille & mascarpone, sauce chocolat fleur de sel

Un grand classique réconfortant revisité – 458.3 kcal **10**

Boule de glace, crème Chantilly et tuile craquante au miel de Mont Griffon

Parfum au choix : vanille, chocolat, caramel, citron, framboise, café, yaourt – 91 kcal par boule

1 boule **2.5**
2 boules **4**
3 boules **6**

Café gourmand

Assortiment de mini-pâtisseries macaron- tatin- moelleux- cannelés – 420 kcal **9**

BOISSONS

BIÈRES PRESSIONS

25CL / 50 CL

Panaché	3.6 / 6.7
Monaco	3.7 / 6.8
Pelforth blonde	3.8 / 7.1
Affligem blonde	4 / 7.4
Good Vibes	4.8 / 8
Fat dog Triple	4.9 / 8.1

BIÈRES EN BOUTEILLE (33CL)

Heineken	3.5
Heineken sans alcool	3.5
Desperados	5
Brasserie d'Orville	5
Corona	5.5

WHISKYS

Ballantine's	9
Jack Daniel's	10
Cardhu 12 ans d'âge	12
Ergaster	12
Laphroaig 10 ans d'âge	12
Lagavulin 16 ans d'âge	14
Glenfiddich 15 ans d'âge	14

APÉRITIFS

Porto rouge ou blanc	5
Martini rouge ou blanc	5
Suze	5
Campari	5
Pastis ou Ricard	5
Rhum Don Papa	5.1
Kir vin blanc (cassis, pêche, mûre, framboise, fraise des bois)	
Vodka Absolut	9
Gin Bombay Saphir	10
Alcool 4cl + soda	10
Rhum Diplomático	10
Coupe de Champagne Mandois Brut	11
Kir Royal	12

COCKTAILS

Cocktail sans alcool	6
Americano	9
Aperol Spritz	9
Vodka Tak	9

DIGESTIFS (4CL)

Calvados	8.5
Poire Williams, Mirabelle, Marie	8.5
Brizard	8.5
Get 27 ou Get 31	8.5
Cointreau, Grand Marnier	8.5
Baileys	8.5
Bas-Armagnac VSOP (Clés des Ducs)	10
Cognac	10

EAUX

Evian 50cl	4
Badoit 50cl	4
Villers-Saint-Amand plate	5
Villers-Saint-Amand gazeuse	5
Perrier fines bulles 1L	6

SOFTS

Sirop, pulco citron jaune	2
Limonade	3
Grand sirop à l'eau	3
Diabolo (menthe, citron, grenadine, fraise, orgeat, pêche, cassis, glaciale)	3
Le Chose ou le Machin	3.5
Jus de fruit (orange, pamplemousse rose, pomme, tomate, abricot, ananas)	3.5
Soda : Coca-Cola /Coca-Cola Zéro / Orangina / Sprite / Schweppes Tonic	3.8
Ice Tea	3.8
Perrier	3.8
Grand diabolo	5
Le Chose ou le Machin double	5

CAFÉTERIE, THÉS, INFUSIONS

Verre de lait	1.5
Café ou décaféiné	2.2
Café crème	3.4
Thé (ceylan, earl grey, darjeeling, vert à la menthe, vert, verveine, camomille, tilleul)	3.4
Double café	3.7
Chocolat chaud	3.8
Cappuccino	3.8
Café frappé	4
Irish Coffee	10

ALLERGÈNES

Selon le règlement UE : 1169/2011

Produits à la carte	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poisson	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Cheeseburger	X		X				X			X				
Tartare de boeuf			X							X				
Croque monsieur	X						X							
Croque madame	X		X				X							
Club sandwich	X		X				X			X				
Omelette nature			X											
Omelette jambon fromage			X				X							
Omelette complète			X				X							
Rigatoni	X						X							
Birdy							X							
Salade César	X		X											
Salade océane				X						X				
Salade végété			X											
Glaces	X						X							
Café gourmand	X		X				X							

Ce tableau ne concerne que les allergènes présents et/ou introduits volontairement dans les plats. La présence fortuite d'allergènes (les traces et les contaminations croisées) n'est pas prise en compte.