

GOLF & COUNTRY CLUB
DE FOURQUEUX

Restaurant

Menu

AUTOMNE 2024

ENTRÉES

Velouté de cèpes

Hareng, pommes de terre à l'huile

Oeufs mayonnaise maison

Entrée du jour

PLATS PRINCIPAUX

Pièce du boucher, frites & salade

Fish & chips, coleslaw

Paleron braisé & légumes pot au feu

Plat du jour

DESSERTS

Crème brûlée traditionnelle

Moelleux au chocolat, sorbet artisanal pistache

Tarte fine aux fruits de saison

Fromage du jour, salade verte et noix

Snack



PETITE RESTAURATION

Quiche du jour, salade

Croque-Monsieur rustique & salade

Pain de campagne aux céréales, tranche d'Emmental, jambon blanc tranché sur place

Assiette de charcuterie

Jambon cru, coppa, saucisson, rosette, beurre et cornichons

SANDWICHES

Club sandwich, frites et salade

Croque-monsieur, frites et salade

Jambon - beurre

Poulet - tomates - salade - mayonnaise

Jambon cru - roquette - tomates - pesto

Saucisson - beurre - cornichons

PÂTES

Linguines à la carbonara

Linguines aux deux saumons

SUCRÉ

Crêpe ou gaufre nutella

Crêpe ou gaufre sucre roux, chantilly

Supplément boule de glace

(vanille, chocolat, pistache, caramel)

OMELETTES

SERVIES AVEC FRITES
& SALADE VERTE

Omelette nature

Omelette fines herbes

Omelette fromage

Omelette jambon-fromage

SALADES

Salade chèvre chaud

Crottin de chèvre chaud, miel, pommes au sésame

Salade César

Poulet cuit mariné, parmesan, lard grillé, sauce César

Vins



VINS BLANCS

IGP, Gascogne, Les Fumées Blanches
2022-2023 / François Lurton

IGP, OC, Chardonnay "Gabriel"
2023 / Gabriel Meffre

AOP, Pouilly Fumé "en Travertin"
2023 / Henri Bourgeois

AOP, Petit Chablis "Vibrant"
2023 / La Chablisienne

AOP, Saint Veran
2022 / Cave de Lugny

VINS ROSÉS

AOP, Côtes de Provence, "Promise de Maime"
2023 / Sibran - Garcia

AOP, Côteaux Varois, Château Lafoux BIO
2023 / Yvon Boisron

LES BULLES

Champagne Vollereaux Brut

Ruinart Brut

VINS ROUGES

AOP, Château Bertinerie, grand vin de Bordeaux
2020

AOP, Pèssac Leognan, Chateau Coucheroy
2020 / André Lurton

AOP, Pommard, Château de Pommard BIO
2022 / Mickael Baum

AOP, Chinon "la Closerie"
2022 / Couly Dutheil

AOP, Côtes du Rhône "Belleruche" Michel Chapoutier
2023 / Domaine des Pentelines

AOP, Châteauneuf du Pape "Clos de l'Oratoire"
2021 / Ogier

AOP, Pic Saint Loup, Loup du Pic
2022 / Puech haut